Istruzioni per l’uso

PIANO

IT **Italiano, 1**

GB English,12

FR Français, 23

ES Espanol, 36

RO Românã,47

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

Sommario

Installazione, 2-5
Posizionamento
Collegamento elettrico
Collegamento gas
Targhetta caratteristiche
Caretteristiche dei bruciatori ed ugelli

Descrizione dell’apparecchio, 6
Vista d’insieme

Avvio e utilizzo, 7-8
Consigli pratici per l’uso dei bruciatori
Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

Precauzioni e consigli, 9
Sicurezza generale
Smaltimento

Manutenzione e cura, 10
Escludere la corrente elettrica
Pulire l’apparecchio
Manutenzione rubinetti gas

Anomalie e rimedi, 11
Assistenza attiva 7 giorni su 7

Installazione

IT

! È importante conservare questo libretto per poterlo consultare in ogni momento. In caso di vendita, di cessione o di trasloco, assicurarsi che resti insieme all'apparecchio per informare il nuovo proprietario sul funzionamento e sui relativi avvertimenti.

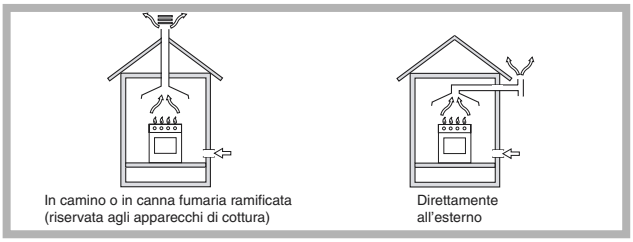
! Leggere attentamente le istruzioni: ci sono importanti informazioni sull'installazione, sull'uso e sulla sicurezza.

Posizionamento

! Gli imballaggi non sono giocattoli per bambini e vanno eliminati secondo le norme per la raccolta differenziata (*vedi Precauzioni e consigli*).

! L'installazione va effettuata secondo queste istruzioni e da personale professionalmente qualificato. Una errata installazione può causare danni a persone, animali o cose.
! Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo le prescrizioni delle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti in vigore.
Debbono essere osservati i seguenti requisiti:

- Il locale deve prevedere un sistema di scarico all'esterno dei fumi della combustione, realizzato tramite una cappa o tramite un elettroventilatore che entri automaticamente in funzione ogni volta che si accende l'apparecchio.



- Il locale deve prevedere un sistema che consenta l'afflusso dell'aria necessaria alla regolare combustione. La portata di aria necessaria alla combustione non deve essere inferiore a 2 m^3/h per kW di potenza installata.

Il sistema può essere realizzato prelevando direttamente l'aria dall'esterno dell'edificio tramite un condotto di almeno 100 cm^2 di sezione utile e tale che non possa essere accidentalmente ostruito.

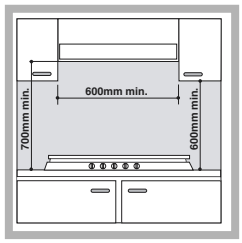
Ovvero, in maniera indiretta da locali adiacenti, dotati di un condotto di ventilazione con l'esterno come sopra descritto, e che non siano parti comuni dell'immobile, o ambienti con pericolo di incendio, o camere da letto.

- I gas di petrolio liquefatti, più pesanti dell'aria, ristagnano verso il basso. Quindi i locali contenenti bidoni di GPL debbono prevedere delle aperture verso l'esterno così da permettere l'evacuazione dal basso delle eventuali fughe di gas. Pertanto i bidoni di GPL, siano essi vuoti o parzialmente pieni, non debbono essere installati o depositati in locali o vani a livello più basso del suolo (cantinati, ecc.). É opportuno tenere nel locale solo il bidone in utilizzo, collocato in modo da non essere soggetto all'azione diretta di sorgenti di calore (forni, camini, stufe, ecc.) capaci di portarlo a temperature superiori ai 50°C.

Incasso

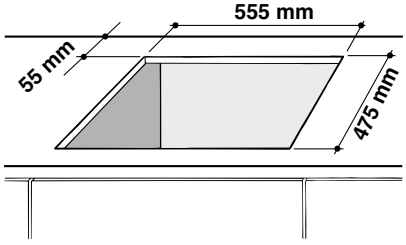
I piani a gas e misti sono predisposti con grado di protezione contro i riscaldamenti eccessivi di tipo X, è pertanto possibile l'installazione a fianco di mobili la cui altezza non superi quella del piano di lavoro. Per una corretta installazione del piano di cottura vanno osservate le seguenti precauzioni:

- I mobili situati a fianco, la cui altezza superi quella del piano di lavoro, debbono essere situati ad almeno 600 mm dal bordo del piano stesso.
- Le cappe debbono essere installate secondo i requisiti richiesti nei libretti istruzioni delle cappe stesse, comunque ad una distanza minima di 650 mm.
- Posizionare i pensili adiacenti alla cappa ad un'altezza minima dal top di 420 mm (*vedi figura*).

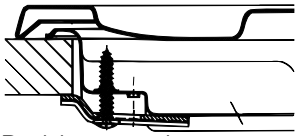


Allorchè il piano di cottura venga installato sotto un pensile, quest'ultimo dovrà mantenere una distanza minima dal top pari a 700 mm (*vedi figura*).

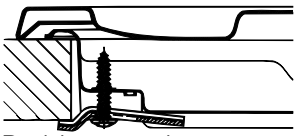
- Il vano del mobile dovrà avere le dimensioni indicate nella figura. Sono previsti dei ganci di fissaggio che consentono di fissare il piano su top da 20 a 40 mm. di spessore. Per un buon fissaggio del piano è consigliabile usare tutti i ganci a disposizione.



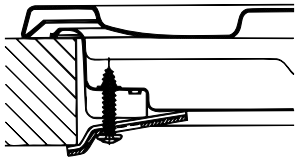
Schema di fissaggio dei ganci



Posizione gancio per top **H=20mm**

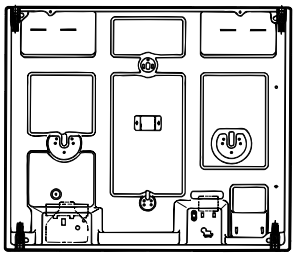


Posizione gancio per top **H=30mm**



Posizione gancio per top **H=40mm**

Avanti



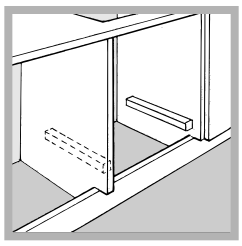
Dietro

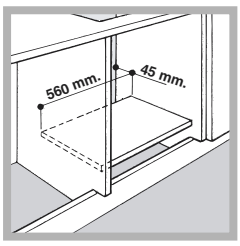
! Usare i ganci contenuti nella "confezione accessori"

- Nel caso in cui il piano non sia installato su di un forno incasso, è necessario inserire un pannello di legno come isolamento. Esso dovrà essere posizionato ad una distanza minima di 20 mm. dalla parte inferiore del piano stesso.

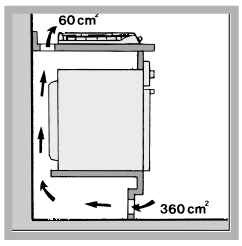
Aerazione

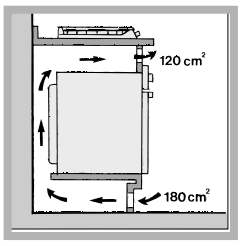
Per garantire una buona aerazione è necessario eliminare la parete posteriore del vano. È preferibile installare il forno in modo che appoggi su due listelli in legno oppure su un piano continuo che abbia un'apertura di almeno 45 x 560 mm (*vedi figure*).





Nel caso di installazione sopra un forno da incasso senza ventilazione forzata di raffreddamento, per consentire un'adeguata areazione all'interno del mobile vanno garantite delle prese d'aria di ingresso e di uscita (*vedi figure*).





Collegamento elettrico

I piani dotati di cavo di alimentazione tripolare, sono predisposti per il funzionamento con corrente alternata alla tensione e frequenza di alimentazione indicate sulla targhetta caratteristiche (posta sulla parte inferiore del piano). Il conduttore di terra del cavo è contraddistinto dai colori giallo-verde. Nel caso di installazione sopra un forno da incasso l'allaccio elettrico del piano e quello del forno deve essere realizzato separatamente, sia per ragioni di sicurezza elettrica che per facilitare l'eventuale estraibilità del forno.

Allacciamento del cavo di alimentazione alla rete

Montare sul cavo una spina normalizzata per il carico indicato nella targhetta caratteristiche.
In caso di collegamento diretto alla rete è necessario interporre tra l'apparecchio e la rete un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm dimensionato al carico e rispondente alle norme in vigore (il filo di terra non deve essere interrotto dall'interruttore). Il cavo di alimentazione deve essere posizionato in modo tale che in nessun punto superi di 50°C la temperatura ambiente.

! L'installatore è responsabile del corretto collegamento elettrico e dell'osservanza delle norme di sicurezza.

Prima di effettuare l'allacciamento accertarsi che:

- la presa abbia la messa a terra e sia a norma di legge;
- la presa sia in grado di sopportare il carico massimo di potenza della macchina, indicato nella targhetta caratteristiche;
- la tensione di alimentazione sia compresa nei valori nella targhetta caratteristiche;
- la presa sia compatibile con la spina dell'apparecchio. In caso contrario sostituire la presa o la spina; non usare prolunghe e multiple.

! Ad apparecchio installato, il cavo elettrico e la presa della corrente devono essere facilmente raggiungibili.

! Il cavo non deve subire piegature o compressioni.

! Il cavo deve essere controllato periodicamente e sostituito solo da tecnici autorizzati (*vedi Assistenza*).

! L'azienda declina ogni responsabilità qualora queste norme non vengano rispettate.

Collegamento gas

Il collegamento dell'apparecchio alla tubazione o alla bombola del gas dovrà essere effettuato come prescritto dalle Norme UNI-CIG 7129 e 7131 e successivi aggiornamenti, solo dopo essersi accertati che esso è regolato per il tipo di gas con cui sarà alimentato. In caso contrario eseguire le operazioni indicate al paragrafo "Adattamento ai diversi tipi di gas". Nel caso di alimentazione con gas liquido, da bombola, utilizzare regolatori di

pressione conformi alle Norme UNI EN 12864 e successivi aggiornamenti.

! Per un sicuro funzionamento, per un adeguato uso dell'energia e maggiore durata dell'apparecchiatura, assicurarsi che la pressione di alimentazione rispetti i valori indicati nella tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

Allaccio con tubo rigido (rame o acciaio)

! L'allaccio all'impianto gas deve essere effettuato in modo da non provocare sollecitazioni di alcun genere all'apparecchio.
Sulla rampa di alimentazione dell'apparecchio è presente un raccordo a "L" orientabile, la cui tenuta è assicurata da una guarnizione. Nel caso risulti necessario ruotare il raccordo sostituire tassativamente la guarnizione di tenuta (in dotazione con l'apparecchio). Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.

Allaccio con tubo flessibile in acciaio inossidabile a parete continua con attacchi filettati

Il raccordo di entrata del gas all'apparecchio è filettato 1/2 gas maschio cilindrico.
La messa in opera di tali tubi deve essere effettuata in modo che la loro lunghezza, in condizioni di massima estensione, non sia maggiore di 2000 mm. Ad allacciamento avvenuto assicurarsi che il tubo metallico flessibile non venga a contatto con parti mobili o schiacciato.
! Utilizzare esclusivamente tubi conformi alla Norma UNI-CIG 9891 e guarnizioni di tenuta metalliche in alluminio conformi alla UNI 9001-2 o guarnizioni in gomma conformi alla UNI EN 549.

Controllo Tenuta

! Ad installazione ultimata controllare la perfetta tenuta di tutti i raccordi utilizzando una soluzione saponosa e mai una fiamma.

Adattamento ai diversi tipi di gas

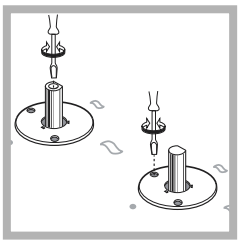
Per adattare il piano ad un tipo di gas diverso da quello per il quale esso è predisposto (indicato sulla etichetta fissata nella parte inferiore del piano o sull'imballo), occorre sostituire gli ugelli dei bruciatori effettuando le seguenti operazioni:

1. togliere le griglie del piano e sfilare i bruciatori dalle loro sedi.
2. svitare gli ugelli, servendosi di una chiave a tubo da 7mm. e sostituirli con quelli adatti al nuovo tipo di gas (vedi tabella 1 "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli").
3. rimontare le parti eseguendo all'inverso le operazioni.
4. al termine dell'operazione, sostituite la vecchia etichetta taratura con quella corrispondente al nuovo gas d'utilizzo, reperibile presso i Nostri Centri Assistenza Tecnica.

• Regolazione aria primaria dei bruciatori
I bruciatori non necessitano di nessuna regolazione dell'aria primaria.

• Regolazione minimi

1. Portare il rubinetto sulla posizione di minimo;



2. Togliere la manopola ed agire sulla vite di regolazione posta all'interno o di fianco all'astina del rubinetto fino ad ottenere una piccola fiamma regolare.
3. Verificare che ruotando rapidamente la manopola dalla posizione di massimo a quella di minimo non si abbiano spegnimenti dei bruciatori.
4. Negli apparecchi provvisti del dispositivo di sicurezza (termocoppia), in caso di mancato funzionamento del dispositivo con bruciatori al minimo aumentare la portata dei minimi stessi agendo sulla vite di regolazione.
5. Effettuata la regolazione, ripristinate i sigilli posti sui by-pass con ceralacca o materiali equivalenti.

! Nel caso dei gas liquidi, la vite di regolazione dovrà essere avvitata a fondo.

! Al termine dell'operazione sostituire la vecchia etichetta di taratura con quella corrispondente al nuovo gas di utilizzo, reperibile presso i nostri Centri Assistenza Tecnica.

! Qualora la pressione del gas utilizzato sia diversa (o variabile) da quella prevista, è necessario installare, sulla tubazione d'ingresso un appropriato regolatore di pressione (secondo EN 88-1 e EN 88-2 "regolatori per gas canalizzati").

TARGHETTA CARATTERISTICHE	
Collegamenti elettrici	vedi targhetta caratteristiche
CE ♻	Questa apparecchiatura è conforme alle seguenti Direttive Comunitarie: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Bassa Tensione) e successive modificazioni - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilità Elettromagnetica) e successive modificazioni - 93/68/CEE del 22/07/93 e successive modificazioni. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) e successive modificazioni. - 2002/96/CE e successive modificazioni.

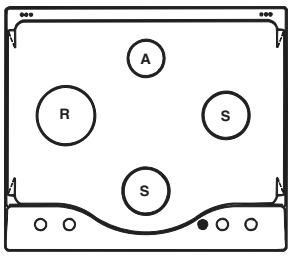
Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli

Tabella 1

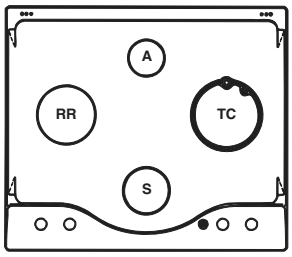
Bruciatore	Diametro (mm)	Potenza termica kW (p.c.s.*)		Gas Liquido					Gas Naturale	
				By-pass 1/100 (mm)		Ugello 1/100	Portata* g/h		Ugello 1/100	Portata* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Rapido Ridotto (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Semi Rapido (Medio) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Ausiliario (Piccolo) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95
Tripla Corona (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309
Pressioni di alimentazione	Nominale (mbar) Minima (mbar) Massima (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 ** 20 ** 35 **		20 17 25	

* A 15°C e 1013 mbar-gas secco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Naturale P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

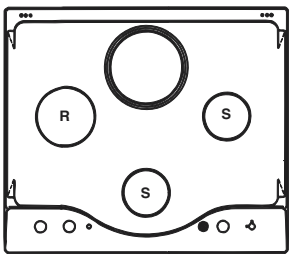
(1) Solo per apparecchi con dispositivo di sicurezza contro le fughe di gas.



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA

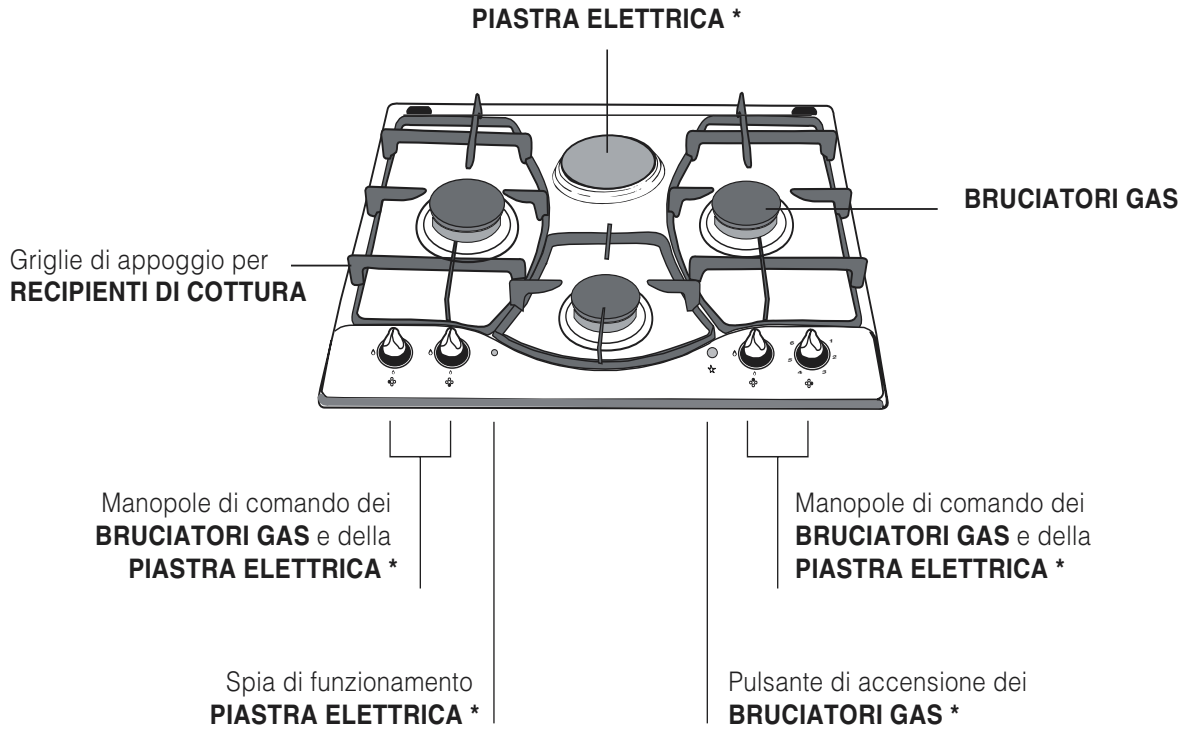


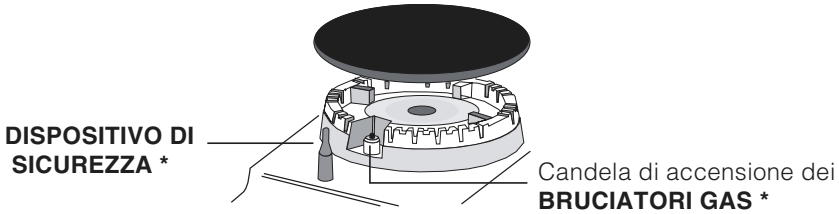
PH 631.../HA

Descrizione dell'apparecchio

IT

Vista d'insieme





- Spia **FUNZIONAMENTO PIASTRA ELETTRICA*** si accende per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento
- **BRUCIATORI GAS** sono di diverse dimensioni e potenze. Scegliete quello più adatto al diametro del recipiente da utilizzare.
- Manopole di comando dei **BRUCIATORI GAS** e della **PIASTRA ELETTRICA*** per la regolazione della fiamma o della potenza.
- Candela di accensione dei **BRUCIATORI GAS*** permette l'accensione automatica del bruciatore prescelto.
- **DISPOSITIVO DI SICUREZZA*** in caso di spegnimento accidentale della fiamma, interrompe l'uscita del gas.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Avvio e utilizzo

! Su ciascuna manopola è indicata la posizione del bruciatore gas o della piastra elettrica* corrispondente.

Bruciatori gas
Il bruciatore prescelto può essere regolato dalla manopola corrispondente come segue:

- Spento
- Massimo
- Minimo

Per accendere uno dei bruciatori, avvicinare allo stesso una fiamma o un accenditore, premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Nei modelli dotati di dispositivo di sicurezza, è necessario mantenere premuta la manopola per circa 2-3 secondi finchè non si scalda il dispositivo che mantiene automaticamente accesa la fiamma.
Nei modelli dotati di candela di accensione, per accendere il bruciatore prescelto, prima premere il pulsante di accensione, identificato dal simbolo ✯, poi premere a fondo e ruotare la manopola corrispondente in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza.
Alcuni modelli sono dotati di accensione integrata all'interno della manopola, in questo caso è presente la candela ma non il pulsante di accensione (il simbolo ✯ si trova in prossimità di ciascuna manopola). Per accendere il bruciatore prescelto è sufficiente prima premere a fondo la manopola corrispondente, poi ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di massima potenza, tenendola premuta fino alla avvenuta accensione.

! Nel caso di una estinzione accidentale delle fiamme del bruciatore, chiudere la manopola di comando e ritentare l'accensione dopo almeno 1 minuto.

Per spegnere il bruciatore occorre ruotare la manopola in senso orario fino all'arresto (corrispondente al simbolo "•").

Piastre elettriche*

La regolazione può essere effettuata ruotando la manopola corrispondente in senso orario o anti-orario su 6 posizioni diverse:

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento
1	Potenza minima
2 - 5	Potenze intermedie
6	Potenza massima

Per qualsiasi posizione della manopola diversa da quella di spento, si ha l'accensione della spia di funzionamento.

Consigli pratici per l'uso dei bruciatori

Al fine di ottenere il massimo rendimento è utile ricordare quanto segue:

- utilizzare recipienti adeguati a ciascun bruciatore (vedere tabella) al fine di evitare che le fiamme fuoriescano dal fondo dei recipienti.
- utilizzare sempre recipienti a fondo piatto e con coperchio.
- al momento dell'ebollizione ruotare la manopola fino alla posizione di minimo.

Bruciatore	Ø Diametro recipienti (cm)
Rapido (RR)	24 - 26
Rapido Ridotto (RR)	22 - 24
Semi Rapido (S)	16 - 20
Ausiliario (A)	10 - 14
Tripla Corona (TC)	24 - 26

Per identificare il tipo di bruciatore fate riferimento ai disegni presenti nel paragrafo "Caratteristiche dei bruciatori ed ugelli".

***** Presente solo in alcuni modelli.

Consigli pratici per l'uso delle piastre elettriche

Per evitare dispersioni di calore e danni alla piastra è bene usare recipienti con fondo piano e di diametro non inferiore a quello della piastra.

Pos.	Piastra normale o rapida
0	Spento.
1	Cottura di verdure, pesci.
2	Cottura di patate (a vapore) minestre, ceci, fagioli.
3	Proseguimento di cottura di grandi quantità di cibi, minestroni.
4	Arrostire (medio).
5	Arrostire (forte).
6	Rosolare o raggiungere bollitura in poco tempo.

! Prima di utilizzarle per la prima volta, è necessario riscaldare le piastre di cottura alla massima temperatura per circa 4 minuti, senza pentola. Durante questa fase iniziale, il rivestimento protettivo si indurisce e raggiunge la massima resistenza.

***** Presente solo in alcuni modelli.

Precauzioni e consigli

! L'apparecchio è stato progettato e costruito in conformità alle norme internazionali di sicurezza. Queste avvertenze sono fornite per ragioni di sicurezza e devono essere lette attentamente.

Sicurezza generale

- **Questo apparecchio riguarda un apparecchio da incasso di classe 3.**
- **Gli apparecchi gas necessitano, per un corretto funzionamento, di un regolare ricambio d'aria. Accertarsi che nella loro installazione siano rispettati i requisiti richiesti nel paragrafo relativo al "Posizionamento".**
- **Le istruzioni sono valide solo per i paesi di destinazione i cui simboli figurano sul libretto e sulla targa matricola.**
- L'apparecchio è stato concepito per un uso di tipo non professionale all'interno dell'abitazione.
- L'apparecchio non va installato all'aperto, nemmeno se lo spazio è riparato, perché è molto pericoloso lasciarlo esposto a pioggia e temporali.
- Non toccare la macchina a piedi nudi o con le mani o i piedi bagnati o umidi.
- **L'apparecchio deve essere usato per cuocere alimenti, solo da persone adulte e secondo le istruzioni riportate in questo libretto. Ogni altro uso (ad esempio: riscaldamento di ambienti) è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni derivanti da usi impropri, erronei ed irragionevoli.**
- Evitare che il cavo di alimentazione di altri elettrodomestici entri in contatto con parti calde del forno.
- Non ostruire le aperture di ventilazione e di smaltimento di calore.
- Assicurarsi sempre che le manopole siano nella posizione "●"/"○" quando l'apparecchio non è utilizzato.
- Non staccare la spina dalla presa della corrente tirando il cavo, bensì afferrando la spina.
- Non fare pulizia o manutenzione senza aver prima staccato la spina dalla rete elettrica.
- In caso di guasto, in nessun caso accedere ai meccanismi interni per tentare una riparazione. Contattare l'Assistenza (*vedi Assistenza*).
- Assicurarsi che i manici delle pentole siano sempre rivolti verso l'interno del piano cottura per evitare che vengano urtati accidentalmente.
- Non chiudere il coperchio in vetro (se presente) con i bruciatori gas o la piastra elettrica ancora caldi.
- Non lasciare accesa la piastra elettrica senza pentole.
- Non utilizzare pentole instabili o deformate.
- **L'apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.**

Smaltimento

- Smaltimento del materiale di imballaggio: attenersi alle norme locali, così gli imballaggi potranno essere riutilizzati.
- La direttiva Europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE), prevede che gli elettrodomestici non debbano essere smaltiti nel normale flusso dei rifiuti solidi urbani. Gli apparecchi dimessi devono essere raccolti separatamente per ottimizzare il tasso di recupero e riciclaggio dei materiali che li compongono ed impedire potenziali danni per la salute umana e l'ambiente. Il simbolo del cestino barrato è riportato su tutti i prodotti per ricordare gli obblighi di raccolta separata.
  Si potranno consegnare gli elettrodomestici dimessi al servizio di raccolta pubblico, portarli presso le apposite aree comunali o, se previsto dalla legge nazionale in materia, renderli ai rivenditori contestualmente all'acquisto di un nuovo prodotto di tipo equivalente.
  Tutti i principali produttori di elettrodomestici sono attivi nella creazione e gestione di sistemi di raccolta e smaltimento degli apparecchi dimessi.

Manutenzione e cura

IT

Escludere la corrente elettrica

Prima di ogni operazione isolare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.

Pulire l'apparecchio

! Evitare l'uso di detergenti abrasivi o corrosivi, quali gli smacchiatori e prodotti antiruggine, i detersivi in polvere e le spugne con superficie abrasiva: possono graffiare irrimediabilmente la superficie.

! Non utilizzare mai pulitori a vapore o ad alta pressione per la pulizia dell'apparecchio.

- Per una manutenzione ordinaria, è sufficiente lavare il piano con una spugna umida, asciugando quindi con una carta assorbente per cucina.
- Gli elementi mobili dei bruciatori vanno lavati frequentemente con acqua calda e detersivo avendo cura di eliminare le eventuali incrostazioni.
- Nei piani dotati di accensione automatica occorre procedere frequentemente ad una accurata pulizia della parte terminale dei dispositivi di accensione istantanea elettronica e verificare che i fori di uscita del gas non siano ostruiti.
- Le piastre elettriche si puliscono con uno strofinaccio umido e si ungono con un pò d'olio quando sono ancora tiepide.
- L'acciaio inox può rimanere macchiato se a contatto per lungo tempo con acqua fortemente calcarea o con detergenti aggressivi (contenenti fosforo). Si consiglia di sciacquare abbondantemente ed asciugare dopo la pulizia. E' inoltre opportuno asciugare eventuali trabocchi d'acqua.

Manutenzione rubinetti gas

Con il tempo può verificarsi il caso di un rubinetto che si blocchi o presenti difficoltà nella rotazione, pertanto sarà necessario provvedere alla sostituzione del rubinetto stesso.

! Questa operazione deve essere effettuata da un tecnico autorizzato dal costruttore.

Anomalie e rimedi

Può accadere che il piano non funzioni o non funzioni bene. Prima di chiamare l'assistenza, vediamo che cosa si può fare. Innanzi tutto verificare che non ci siano interruzioni nelle reti di alimentazione gas ed elettrica, ed in particolare i rubinetti gas a monte del piano siano aperti.

Anomalie	Possibili cause / Soluzione:
Il bruciatore non si accende o la fiamma non è uniforme.	• Sono ostruiti i fori di uscita del gas del bruciatore. • Sono montate correttamente tutte le parti mobili che compongono il bruciatore. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano.
La fiamma non rimane accesa nelle versioni con sicurezza.	• Non avete premuto a fondo la manopola. • Non avete mantenuto premuta a fondo la manopola per un tempo sufficiente ad attivare il dispositivo di sicurezza. • Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas in corrispondenza del dispositivo di sicurezza.
Il bruciatore in posizione di minimo non rimane acceso.	• Sono ostruiti i fori di fuoriuscita del gas. • Ci sono correnti d'aria nelle vicinanze del piano. • La regolazione del minimo non è corretta.
I recipienti sono instabili.	• Il fondo del recipiente è perfettamente piano. • Il recipiente è centrato sul bruciatore o sulla piastra elettrica. • Le griglie sono state invertite.

Se, nonostante tutti i controlli, il piano non funziona e l'inconveniente da voi rilevato persiste, chiamate il Centro Assistenza Tecnica. Comunicare:
- il modello della macchina (Mod.)
- il numero di serie (S/N)

Queste ultime informazioni si trovano sulla targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio e/o sull'imballo.

! Non ricorrete mai a tecnici non autorizzati e rifiutate sempre l'installazione di pezzi di ricambio non originali.

Assistenza Attiva 7 giorni su 7

ASSISTENZA - RICAMBI - ACCESSORI
199.199.199
NUMERO UNICO

Se nasce il bisogno di assistenza o manutenzione basta chiamare il Numero Unico Nazionale 199.199.199* per essere messi subito in contatto con il Centro Assistenza Tecnica più vicino al luogo da cui si chiama.
È attivo 7 giorni su 7, sabato e domenica compresi, e non lascia mai inascoltata una richiesta.

* Al costo di 14,25 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 08:00 alle 18:30, il Sab. dalle 08:00 alle 13:00 e di 5,58 centesimi di Euro al minuto (iva inclusa) dal Lun. al Ven. dalle 18:30 alle 08:00, il Sab. dalle 13:00 alle 08:00 e i giorni festivi, per chi chiama dal telefono fisso.
Per chi chiama da radiomobile le tariffe sono legate al piano tariffario dell'operatore telefonico utilizzato.
Le suddette tariffe potrebbero essere soggette a variazione da parte dell'operatore telefonico; per maggiori informazioni consultare il sito www.aristonchannel.com.

Operating Instructions

HOB

GB

IT Italiano, 1

GB **English,12**

FR Français, 23

ES Español, 36

RO Românã,47

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

KZ.O.02.0361

Contents

Installation, 13-16
Positioning
Electrical connection
Gas connection
Data plate
Burner and nozzle specifications

Description of the appliance, 17
Overall view

Start-up and use, 18-19
Practical advice on using the burners
Practical advice on using the electric hotplates

Precautions and tips, 20
General safety
Disposal

Maintenance and care, 21
Switching the appliance off
Cleaning the appliance
Gas tap maintenance

Troubleshooting, 22

Installation

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information for safe use, installation and care of the appliance.

! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to possible new owners of the appliance.

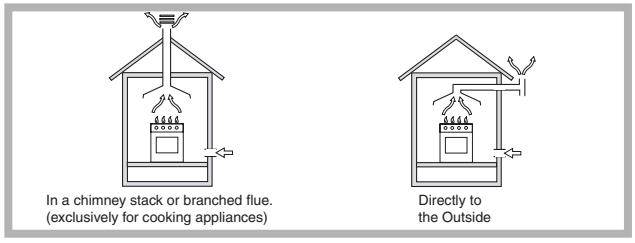
Positioning

! Keep packaging material out of the reach of children. It can become a choking or suffocation hazard (*see Precautions and tips*).

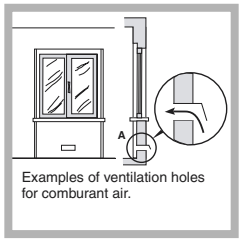
! The appliance must be installed by a qualified professional according to the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

! This unit may be installed and used only in permanently ventilated rooms in accordance with British Standard Codes Of Practice: B.S. 6172 / B.S. 5440, Par. 2 and B.S. 6891 Current Editions. The following requirements must be observed:

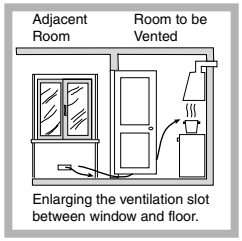
- The room must be equipped with an air extraction system that expels any combustion fumes. This may consist of a hood or an electric fan that automatically starts each time the appliance is switched on.



- The room must also allow proper air circulation, as air is needed for combustion to occur normally. The flow of air must not be less than 2 m^3/h per kW of installed power.



The air circulation system may take air directly from the outside by means of a pipe with an inner cross section of at least 100 cm^2; the opening must not be vulnerable to any type of blockages.



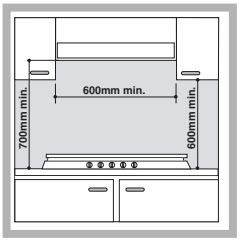
The system can also provide the air needed for combustion indirectly, i.e. from adjacent rooms fitted with air circulation tubes as described above. However, these rooms must not be communal rooms, bedrooms or rooms that may present a fire hazard.

- Liquid petroleum gas sinks to the floor as it is heavier than air. Therefore, rooms containing LPG cylinders must also be equipped with vents to allow gas to escape in the event of a leak. As a result LPG cylinders, whether partially or completely full, must not be installed or stored in rooms or storage areas that are below ground level (cellars, etc.). It is advisable to keep only the cylinder being used in the room, positioned so that it is not subject to heat produced by external sources (ovens, fireplaces, stoves, etc.) which could raise the temperature of the cylinder above 50°C.

Fitting the appliance

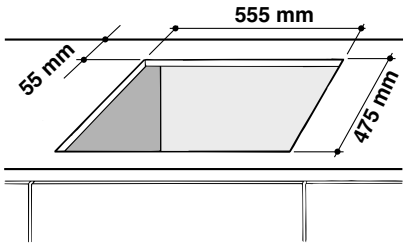
Gas and mixed hobs are manufactured with type X degree protection against overheating. The following precautions must be taken when installing the hob:

- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.
- Hoods must be installed according to their relative installation instruction manuals and at a minimum distance of 650 mm from the hob.
- Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (*see figure*).

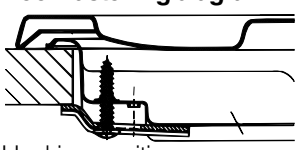


If the hob is installed beneath a wall cabinet, the latter must be situated at a minimum of 700 mm above the hob (*see figure*).

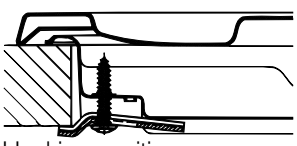
- The installation cavity should have the dimensions indicated in the figure.
  Fastening hooks are provided, allowing you to fasten the hob to tops that are between 20 and 40 mm thick. To ensure the hob is securely fastened to the top, we recommend you use all the hooks provided.



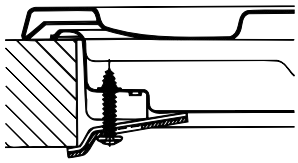
Hook fastening diagram



Hooking position
for top **H=20 mm**

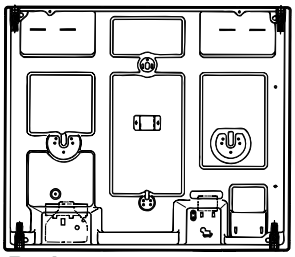


Hooking position
for top **H=30 mm**



Hooking position
for top **H=40 mm**

Front



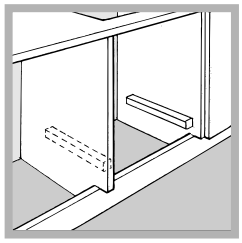
Back

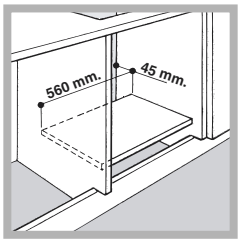
! Use the hooks contained in the "accessory pack"

- Where the hob is not installed over a built-in oven, a wooden panel must be installed as insulation. This must be placed at a minimum distance of 20 mm from the lower part of the hob.

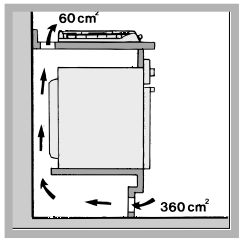
Ventilation

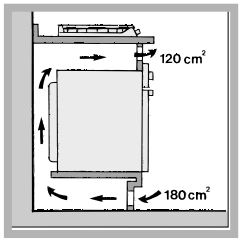
To ensure adequate ventilation, the back panel of the cabinet must be removed. It is advisable to install the oven so that it rests on two strips of wood, or on a completely flat surface with an opening of at least 45 x 560 mm (*see diagrams*).





When installing the cooktop above a built-in oven without forced ventilation, ensure that there are air inlets and outlets for ventilating the interior of the cabinet adequately.





Electrical connection

Hobs equipped with a three-pole power supply cable are designed to operate with alternating current at the voltage and frequency indicated on the data plate (this is located on the lower part of the appliance). The earth wire in the cable has a green and yellow cover. If the appliance is to be installed above a built-in electric oven, the electrical connection of the hob and the oven must be carried out separately, both for electrical safety purposes and to make extracting the oven easier.

Connecting the supply cable to the mains

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate.
The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

! The cable must not be bent or compressed.

! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (*see Assistance*).

! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

Gas connection

The appliance should be connected to the main gas supply or to a gas cylinder in compliance with current national regulations. Before carrying out the connection, make sure the cooker is compatible with the gas supply you wish to use. If this is not the case, follow the instructions indicated in the paragraph "Adapting to different types of gas."
When using liquid gas from a cylinder, install a pressure regulator which complies with current national regulations.

! Check that the pressure of the gas supply is consistent with the values indicated in Table 1 ("Burner and nozzle specifications"). This will ensure the safe operation and longevity of your appliance while maintaining efficient energy consumption.

Connection with a rigid pipe (copper or steel)

! Connection to the gas system must be carried out in such a way as not to place any strain of any kind on the appliance.
There is an adjustable **L**-shaped pipe fitting on the

appliance supply ramp and this is fitted with a seal in order to prevent leaks. The seal must always be replaced after rotating the pipe fitting (seal provided with appliance). The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.

Connecting a flexible jointless stainless steel pipe to a threaded attachment

The gas supply pipe fitting is a threaded 1/2 gas cylindrical male attachment.
These pipes must be installed so that they are never longer than 2000 mm when fully extended. Once connection has been carried out, make sure that the flexible metal pipe does not touch any moving parts and is not compressed.

! Only use pipes and seals that comply with current national regulations.

Checking the tightness of the connection

! When the installation process is complete, check the pipe fittings for leaks using a soapy solution. Never use a flame.

Adapting to different types of gas

To adapt the hob to a different type of gas other than default type (indicated on the rating plate at the base of the hob or on the packaging), the burner nozzles should be replaced as follows:

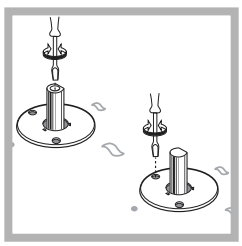
1. Remove the hob grids and slide the burners off their seats.
2. Unscrew the nozzles using a 7 mm socket spanner, and replace them with nozzles for the new type of gas (see table 1 “Burner and nozzle characteristics”).
3. Reassemble the parts following the above procedure in the reverse order.
4. Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Sticker are available from any of our Service Centres.

- Adjusting the burners’ primary air :

Does not require adjusting.

- Setting the burners to minimum:

1. Turn the tap to the low flame position.
2. Remove the knob and adjust the adjustment screw, which is positioned in or next to the tap pin, until the flame is small but steady.



3. Having adjusted the flame to the required low setting, while the burner is alight, quickly change the position of the knob from minimum to maximum and vice versa several times, checking that the flame does not go out.
4. Some appliances have a safety device (thermocouple) fitted. If the device fails to work when the burners are set to the low flame setting, increase this low flame setting using the adjusting screw.
5. Once the adjustment has been made, replace the seals on the by-passes using sealing wax or a similar substance.

! If the appliance is connected to liquid gas, the regulation screw must be fastened as tightly as possible.

! Once this procedure is finished, replace the old rating sticker with one indicating the new type of gas used. Stickers are available from any of our Service Centres.

! Should the gas pressure used be different (or vary slightly) from the recommended pressure, a suitable pressure regulator must be fitted to the inlet pipe (in order to comply with current national regulations).

DATA PLATE	
Electrical connections	see data plate
CE 	This appliance conforms to the following European Economic Community directives: - 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments. - 2009/142/EEC dated 30/11/09 (Gas) and subsequent amendments. - 2002/96/EC and subsequent amendments.

GB

Burner and nozzle specifications

Table 1

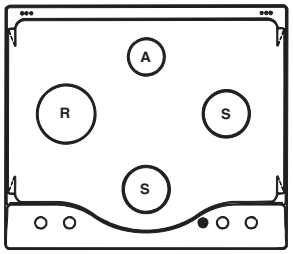
Burner	Diameter (mm)	Thermal Power kW (p.c.s.*)		Liquid Gas					Naturale Gas	
				By-pass 1/100 (mm)		Nozzle 1/100	Flow* g/h		Nozzle 1/100	Flow* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Fast (Large) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Reduced Fast (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Semi Fast (Medium) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliary (Small) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95
Triple Crown (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309
Supply pressures	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45	20 17 25	

* At 15°C and 1013 mbar-dry gas
** Propane P.C.S. = 50.37 MJ/kg.
*** Butane P.C.S. = 49.47 MJ/kg.
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m³
(1) Only for appliances with the security device.

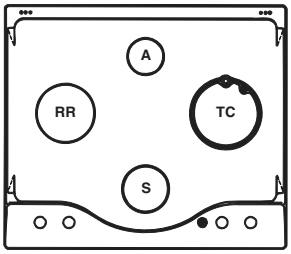
Table 1 (For Hungary)

Burner	By-pass 1/100 (mm)	G 20		G 25.1		G 30	
		Thermal Power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal Power kW	Nozzle 1/100 (mm)	Thermal Power kW	Nozzle 1/100 (mm)
Fast (R)	3.00	2,90	116	2,25	116	2,70	86
Reduced Fast (RR)	2.60	2,45	110	1,90	110	2,30	80
Semi Fast (Medium) (S)	1.65	1,60	96	1,25	96	1,50	64
Auxiliary (Small) (A)	1.00	0,90	71	0,65	71	0,90	50
Triple Crown (TC)	3.25	3,15	133	2,45	133	2,90	91
Supply pressures		25 mbar		25 mbar		30 mbar	

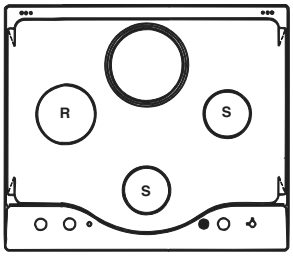
At 15°C and 1013 mbar-dry gas
P.C.I. G20 35,9 MJ/m³
P.C.I. G30 122,8 MJ/m³
P.C.I. G25.1 30,9 MJ/m³



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA

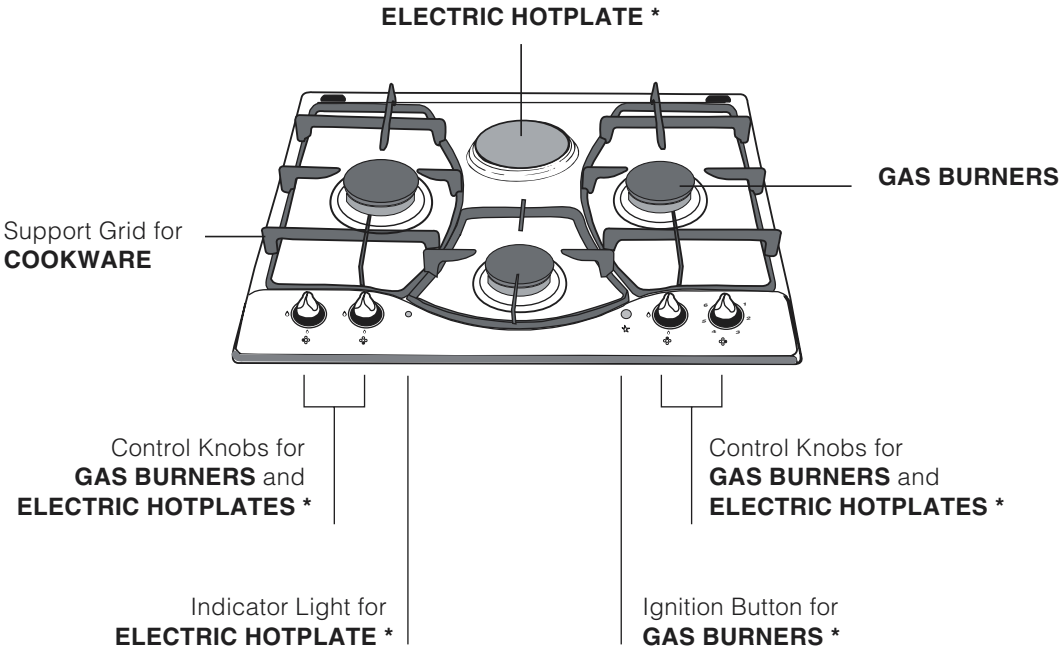


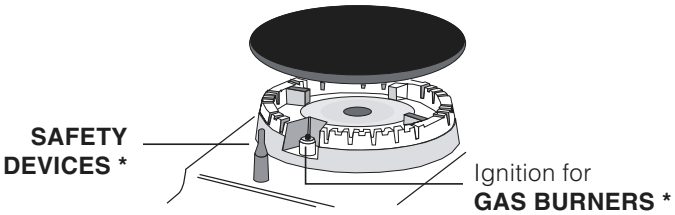
PH 631.../HA

Description of the appliance

GB

Overall view





- The **INDICATOR LIGHT FOR ELECTRIC HOTPLATES*** switches on whenever the selector knob is moved from the 'off' position.
- **GAS BURNERS** differ in size and power. Use the diameter of the cookware to choose the most appropriate burner to cook with.
- Control Knobs for **GAS BURNERS** and **ELECTRIC PLATES*** adjust the power or the size of the flame.
- **GAS BURNER** ignition* enables a specific burner to be lit automatically.
- **SAFETY DEVICE*** stops the gas flow if the flame is accidentally extinguished.

***** Only available on certain models.

Start-up and use

GB

! The position of the corresponding gas burner or electric hotplate* is shown on every knob.

Gas burners
Each burner can be adjusted to one of the following settings using the corresponding control knob:

- Off
- Maximum
- Minimum

To light one of the burners, hold a lit match or lighter near the burner and, at the same time, press down and turn the corresponding knob anti-clockwise to the maximum setting.
Since the burner is fitted with a safety device, the knob should be pressed for approximately 2-3 seconds to allow the automatic device keeping the flame alight to heat up.
When using models with an ignition button, light the desired burner by first pressing the gas burners button (identifiable by the ✯ symbol), then pressing down the corresponding knob as far as possible and turning it anticlockwise towards the maximum setting.
Some models are equipped with an ignition switch incorporated into the control knob. If this is the case, the ignitor is present, but not the switch (the ✯ symbol is located near each knob).
To light a burner, simply press the corresponding knob all the way in and then turn it in the counter-clockwise direction to the "High" setting, keeping it pressed in until the burner lights.

! If a flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait for at least 1 minute before trying to relight it.

To switch off the burner, turn the knob in a clockwise direction until it stops (when reaches the "•" position).

Electric hotplates*

The corresponding knob may be turned clockwise or anti-clockwise and set to six different positions:

Setting	Normal or Fast Plate
0	Off
1	Low
2 - 5	Medium
6	High

When the selector knob is in any position other than the off position, the 'on' light comes on.

Practical advice on using the burners

To ensure the burners operate efficiently:

- Use appropriate cookware for each burner (see table) so that the flames do not extend beyond the bottom of the cookware.
- Always use cookware with a flat base and a cover.
- When the contents of the pan reach boiling point, turn the knob to minimum.

Burner	Ø Cookware Diameter (cm)
Fast (R)	24 - 26
Reduced Fast (RR)	22 - 24
Semi Fast (S)	16 - 20
Auxiliary (A)	10 - 14
Triple Crown (TC)	24 - 26

***** Only available on certain models.

Practical advice on using the electric hotplates

To avoid heat loss and damage to the hotplates, use pans with a flat base, whose diameter is no less than that of the hotplate itself.

Setting	Setting
0	Off
1	Cooking vegetables, fish
2	Cooking patatoes (using steam) soups, chickpeas, beans.
3	Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone.
4	For roasting (average)
5	For roasting (above average)
6	For browning and reaching a boil in a short time

! Before using the hotplates for the first time, you should heat them at maximum temperature for approximately 4 minutes, without placing any pans on them. During this initial stage, their protective coating hardens and reaches its maximum resistance.

***** Only available on certain models.

Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

General safety

- **This is a class 3 built-in appliance.**
- **Gas appliances require regular air exchange to maintain efficient operation. When installing the hob, follow the instructions provided in the paragraph on "Positioning" the appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance with bare feet or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- Ensure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
- Always make sure the knobs are in the "●"/"○" position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Never carry out any cleaning or maintenance work without having detached the plug from the mains.
- In case of malfunction, under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or further malfunctioning of the appliance. Contact a Service Centre (*see Assistance*).
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.
- Do not leave the electric hotplate switched on without a pan placed on it.
- Do not use unstable or deformed pans.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out "wheeled bin" symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
  Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
  All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

Maintenance and care

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents such as stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually enough to wash the hob with a damp sponge and dry it with absorbent kitchen roll.
- The removable parts of the burners should be washed frequently with warm water and soap and any burnt-on substances removed.
- For hobs which ligth automatically, the terminal part of the electronic instant lighting devices should be cleaned frequently and the gas outlet holes should be checked for blockages.
- The electric hotplates should be cleaned with a damp cloth and lubricated with a little oil while still warm.
- Stainless steel can be marked by hard water that has been left on the surface for a long time, or by aggressive detergents containing phosphorus. After cleaning, rinse and dry any remaining drops of water.

Gas tap maintenance

Over time, the taps may become jammed or difficult to turn. If this happens, the tap must be replaced.

! This procedure must be performed by a qualified technician authorised by the manufacturer.

Troubleshooting

GB

It may happen that the appliance does not function properly or at all. Before calling the service centre for assistance, check if anything can be done. First, check to see that there are no interruptions in the gas and electrical supplies, and, in particular, that the gas valves for the mains are open.

Problem	Possible causes/Solution
The burner does not light or the flame is not even around the burner.	• The gas holes on the burner are clogged. • All the movable parts that make up the burner are mounted correctly. • There are draughts near the appliance.
The flame dies in models with a safety device.	• You pressed the knob all the way in. • You keep the knob pressed in long enough to activate the safety device. • The gas holes are not blocked in the area corresponding to the safety device.
The burner does not remain lit when set to minimum.	• The gas holes are not blocked. • There are no draughts near the appliance. • The minimum setting has been adjusted properly.
The cookware is unstable.	• The bottom of the cookware is perfectly flat. • The cookware is positioned correctly at the centre of the burner. • The pan support grids have been positioned correctly.

If, despite all these checks, the hob does not function properly and the problem persists, call the nearest Customer Service Centre. Please have the following information handy:
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

This information can be found on the data plate located on the appliance and/or on the packaging.

! Never use unauthorised technicians and never accept replacement parts which are not original.

Mode d’emploi

TABLE DE CUISSON

IT Italien, 1

GB English,12

FR **Français, 23**

ES Español, 36

RO Românã,47

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

Sommaire

Installation, 24-29
Positionnement
Raccordement électrique
Raccordement gaz
Plaquette signalétique
Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Description de l’appareil, 30
Vue d’ensemble

Mise en marche et utilisation, 31-32
Conseils pratiques pour l’utilisation des brûleurs
Conseils pratiques pour l’utilisation des plaques électriques

Précautions et conseils, 33
Sécurité générale
Mise au rebut

Nettoyage et entretien, 34
Mise hors tension
Nettoyage de l’appareil
Entretien robinets gaz

Anomalies et remèdes, 35

FR
BE
LU
NL

Installation

FR

BE

LU

NL

! Conservez ce mode d'emploi pour pouvoir le consulter à tout moment. En cas de vente, de cession ou de déménagement, veillez à ce qu'il suive l'appareil pour informer le nouveau propriétaire sur son fonctionnement et lui fournir les conseils correspondants.

! Lisez attentivement les instructions : elles contiennent des conseils importants sur l'installation, l'utilisation et la sécurité de votre appareil

Les appareils réglés en usine pour (voir la plaquette d'immatriculation et la plaquette prédisposition gaz de l'appareil):
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la France;
- gaz Naturel Catégorie II2E+3+ pour la Belgique;
- gaz Naturel Catégorie I2E pour le Luxembourg;
- gaz Naturel Catégorie I2L pour la Hollande.

Un ultérieur réglage n'est donc pas nécessaire.

Conditions réglementaires d'installation (Pour la France)

Le raccordement gaz devra être fait par un technicien qui assurera la bonne alimentation en gaz et le meilleur réglage de la combustion des brûleurs. Ces opérations d'installation, quoique simples, sont délicates et primordiales pour que votre table de cuisson vous rende le meilleur service. L'installation doit être effectuée conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur, notamment:

- Arrêté du 2 août 1977. Règles techniques et de sécurité applicables aux installations de gaz combustibles et d'hydro-carbures liquéfiés situées à l'intérieur des bâtiments d'habitation et de leurs dépendances.
- Norme DTU P45-204. Installations de gaz (anciennement DTU n° 61-1-installations de gaz - Avril 1982 + additif n°1 Juillet 1984).
- Règlement sanitaire départemental.

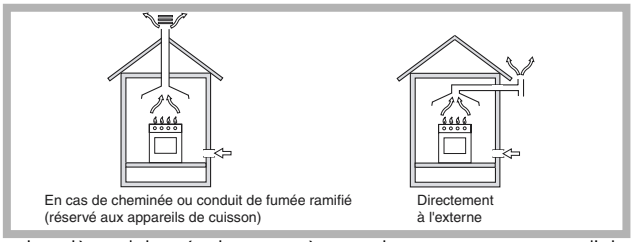
Positionnement

! Les emballages ne sont pas des jouets pour enfants, il faut les mettre au rebut en respectant la réglementation sur le tri sélectif des déchets (*voir Précautions et conseils*).

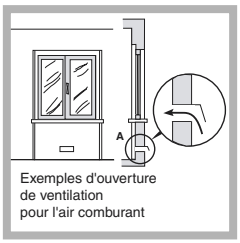
! L'installation doit être effectuée par un professionnel du secteur conformément aux instructions du fabricant. Une mauvaise installation peut causer des dommages à des personnes, des animaux ou des biens.

! Cet appareil peut être installé et fonctionner seulement dans des locaux qui sont aérés en permanence, selon les prescriptions des Normes:
- Pour la France selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Belgique NBN D51-003 et NBN D51-001 en vigueur.
- Pour le Luxembourg selon les Normes Nationales en vigueur.
- Pour la Hollande NEN-1078 en vigueur.

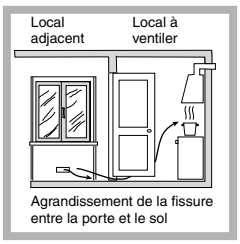
Il faut observer les conditions suivantes:
- La pièce doit prévoir un système d'évacuation vers l'extérieur des fumées de combustion, réalisé au moyen d'une hotte ou par ventilateur électrique qui entre automatiquement en fonction dès que l'on allume l'appareil.



- La pièce doit prévoir un système qui consent un apport d'air nécessaire à une régulière combustion. Le flux d'air nécessaire à la combustion ne doit pas être inférieur à 2 m^3/h par kW de puissance installée.



Le système peut être réalisé en prélevant l'air directement de l'extérieur du bâtiment au moyen d'un conduit d'au moins100 cm^2 de section utile qui ne risque pas d'être bouché accidentellement.

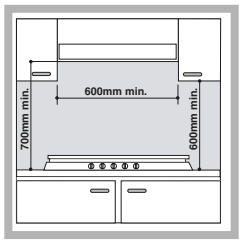


Ou, de manière indirecte depuis des locaux adjacents et équipés d'un conduit de ventilation avec l'extérieur comme susmentionné; ces locaux ne doivent pas être des parties communes du bâtiment, des chambres à coucher ou des locaux à risque d'incendie.

- **(Pour la France et la Belgique)** Les gaz de pétrole liquéfiés, plus lourds que l'air, se déposent et stagnent vers le bas. Les locaux qui contiennent donc des bouteilles de G.P.L doivent prévoir des ouvertures vers l'extérieur afin de permettre l'évacuation du gaz par le bas en cas de fuites accidentelles. Les bouteilles de GPL, qu'elles soient vides ou partiellement pleines, ne devront donc pas être installées ou entreposées dans des locaux qui se trouvent au dessous du niveau du sol (caves etc.). Il est opportun de n'entreposer dans le local que la bouteille que vous êtes en train d'utiliser, placée de façon à ne pas être sujette à l'action directe de sources de chaleur (fours, feux de bois, poêles etc.) qui peuvent atteindre des températures dépassant 50°C.

Encastrement

Les tables de cuisson gaz et mixtes ont un indice de protection contre les surchauffes de type X, on peut par conséquent les installer à côté de meubles dont la hauteur ne dépasse pas celle du plan de cuisson. Pour une installation correcte de la table de cuisson, il faut se conformer aux instructions suivantes :
- Les meubles jouxtant la table, dont la hauteur dépasse celle du plan de cuisson, doivent être placés à au moins 600 mm du bord du plan.
- Les hottes doivent être installées conformément aux instructions reportées dans leur notice d'installation et à au moins 650 mm de distance.
- Les éléments hauts jouxtant la hotte doivent être placés à au moins 420 mm de distance du plan de travail (voir figure).



En cas d'installation de la table de cuisson sous un élément haut, ce dernier devra être monté à au moins 700 mm de distance du plan (*voir figure*).

- La découpe du meuble doit avoir les dimensions indiquées par la figure.
  Des crochets de fixation sont prévus pour fixer la table sur des plans de 20 à 40 mm d'épaisseur. Pour bien fixer la table, utilisez tous les crochets fournis.
- Si la table n'est pas installée au-dessus d'un four à encastrer, il faut monter un panneau d'isolation en bois. Il faut le monter à au moins 20 mm de distance du bord inférieur de la table.

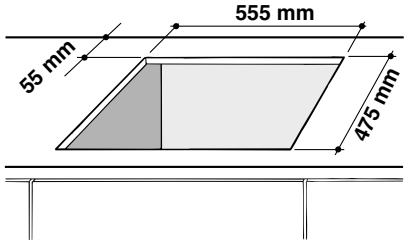
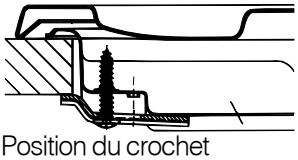
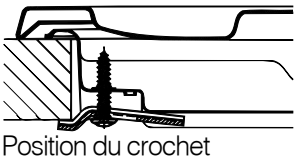


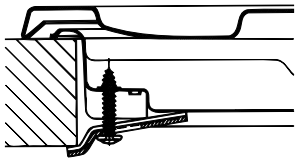
Schéma de fixation des crochets



Position du crochet pour plan **H=20mm**

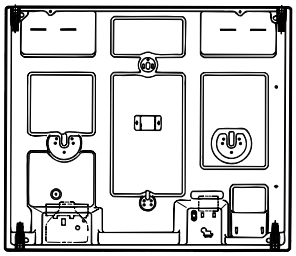


Position du crochet pour plan **H=30mm**



Position du crochet pour plan **H=40mm**

Devant

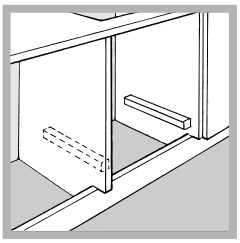


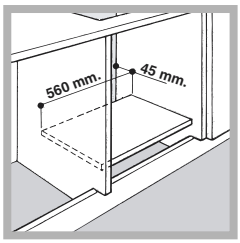
Derrière

! Utilisez tous les crochets compris dans le "sachet accessoires"

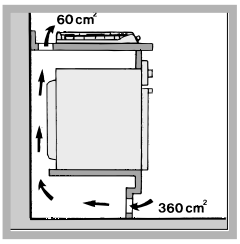
Aération

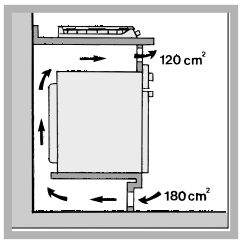
Pour garantir une bonne aération, la cavité d'encastrement doit être dépourvue de paroi arrière. Il est conseillé d'installer le four de manière à ce qu'il repose sur deux cales en bois ou bien sur un plan d'appui continu qui ait une découpe d'au moins 45 x 560 mm (*voir figures*).





En cas d'installation au dessus d'un four encastré sans refroidissement à ventilation forcée, il faut prévoir des prises d'air d'entrée et de sortie pour avoir une bonne aération à l'intérieur du meuble. Les figures ci dessous illustrent des possibilités de montage.





Raccordement électrique

Les tables munies d'un cordon d'alimentation tripolaire, sont prévues pour un fonctionnement à courant alternatif à la tension et à la fréquence d'alimentation indiquées sur la plaquette des caractéristiques (placée sous la table de cuisson). Le conducteur de terre du câble est jaune/vert. En cas d'installation au-dessus d'un four à encastrer, la connexion électrique de la table et celle du four doivent être effectuées séparément, pour des questions de sécurité électrique mais aussi pour simplifier, au besoin, l'extraction du four.

Branchement du câble d'alimentation au réseau électrique

Montez sur le câble une prise normalisée adaptée à la charge indiquée sur l'étiquette des caractéristiques.
En cas de raccordement direct au réseau, il faut intercaler entre l'appareil et le réseau un interrupteur à coupure omnipolaire ayant au moins 3 mm d'écartement entre les contacts, dimensionné à la charge et conforme aux normes en vigueur (le fil de terre ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Le câble d'alimentation ne doit atteindre, en aucun point, des températures dépassant de 50°C la température ambiante.

! L'installateur est responsable du bon raccordement électrique de l'appareil et du respect des normes de sécurité. Avant de procéder au branchement, assurez-vous que :

- la prise est bien munie d'une terre conforme à la loi;
- la prise est bien apte à supporter la puissance maximale de l'appareil, indiquée sur la plaquette signalétique;
- la tension d'alimentation est bien comprise entre les valeurs indiquées sur la plaquette signalétique;
- la prise est bien compatible avec la fiche de l'appareil. Si ce n'est pas le cas, remplacez la prise ou la fiche, n'utilisez ni rallonges ni prises multiples.

! Après installation de l'appareil, le câble électrique et la prise de courant doivent être facilement accessibles

! Le câble ne doit être ni plié ni excessivement écrasé.

! Il doit être contrôlé périodiquement et ne peut être remplacé que par un technicien agréé (*voir Assistance*).

! Nous déclinons toute responsabilité en cas de non respect des normes énumérées ci-dessus.

Raccordement gaz

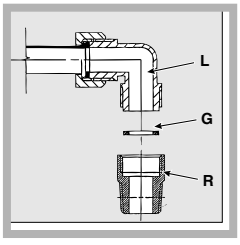
- **Pour la France**

Raccorder l'appareil à la bouteille ou à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur, uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur.

! Pour un fonctionnement en toute sécurité, pour l'emploi correct de l'énergie et une plus longue durée de vie de l'appareil, vérifier si la pression d'alimentation respecte bien les valeurs indiquées dans le tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs".

- **Pour la Belgique - le Luxembourg - la Hollande**

Raccorder l'appareil à la canalisation du gaz conformément aux normes en vigueur (pour la Belgique NBN D04-002) uniquement après avoir vérifié que l'appareil est bien réglé pour le type de gaz d'alimentation utilisé. Dans le cas contraire, (pour la Belgique) effectuer les opérations décrites au paragraphe "Adaptation aux différents types de gaz". Pour l'alimentation en gaz liquide, utiliser des régulateurs de pression conformes aux Normes en vigueur. Pour relier l'appareil à la canalisation du gaz Naturel, II2E+3+ pour la Belgique, I2E pour le Luxembourg et I2L pour la Hollande, il faut avant tout installer le raccord "R" (disponible sur demande auprès du Service d'Assistance Technique Ariston) avec son étanchéité "G" sur le raccord en forme de "L" situé sur le tuyau de raccordement gaz (voir figure). Le raccord est fourni de filetage conique mâle avec pas 1/2 gaz.



Le raccordement doit être réalisé au moyen:
- ou d'un tuyau rigide (pour la Belgique selon les Normes NBN D51-003
- ou d'un tuyau flexible en acier inox, sans interruption, et équipé de raccordements filetés.

En amont de l'appareil il faut installer un robinet d'arrêt du gaz (pour la Belgique marqué A.G.B); il devra être installé de manière à pouvoir facilement le manoeuvrer. Pour le Luxembourg et la Hollande selon les Normes Nationales en vigueur.

Raccordement par tuyau rigide (cuivre ou acier)

! Le raccordement à l'installation de gaz doit être effectué de manière à ce que l'appareil ne subisse aucun type de contrainte.
La rampe d'alimentation de l'appareil est munie d'un raccord en "L" orientable dont l'étanchéité est assurée par un joint. S'il vous faut inverser le raccord, vous devez obligatoirement remplacer le joint d'étanchéité (fourni avec l'appareil). Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.

Raccordement par tuyau flexible en acier inox, à paroi continue avec raccords filetés

Le raccord d'entrée du gaz à l'appareil est fileté 1/2 gaz mâle cylindrique.
La mise en œuvre de ces tuyaux doit être effectuée de façon à ce que, même au maximum de leur extension, ils ne dépassent pas 2000 mm de long. Après raccordement, assurez-vous que le tuyau métallique flexible ne touche pas à des parties mobiles et n'est pas écrasé.

! N'utilisez que des tuyaux conformes et des joints d'étanchéité conformes aux textes réglementaires applicables dans le pays.

Vérification de l'étanchéité

! Une fois l'installation terminée, vérifier l'étanchéité de tous les raccords en utilisant une solution savonneuse et jamais une flamme.

Adaptation aux différents types de gaz (pour la France et la Belgique)

Pour adapter la table à un type de gaz autre que celui pour lequel elle a été prévue (indiqué sur l'étiquette fixée sous la table ou sur l'emballage), il faut changer les injecteurs des brûleurs en procédant comme suit :

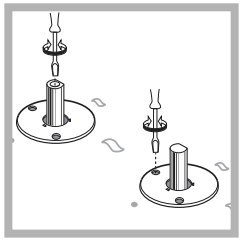
1. enlevez les grilles du plan de cuisson et sortez les brûleurs de leur logement.
2. dévissez les injecteurs à l'aide d'une clé à tube de 7 mm et remplacez-les par les injecteurs adaptés au nouveau type de gaz (voir tableau 1 "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs").
3. remontez les différentes parties en effectuant les opérations dans le sens inverse.
4. en fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

- Réglage de l'air primaire des brûleurs (pour la France et la Belgique)

Les brûleurs ne nécessitent d'aucun réglage de l'air primaire.

• Regolazione minimi (pour la France e la Belgique)

1. Placez le robinet sur la position de minima;
2. Déposez la manette et tournez la vis de réglage positionnée à l'intérieur ou sur le côté de la tige du robinet jusqu'à ce que vous obteniez une petite flamme régulière;



3. Une fois obtenu le débit minimal souhaité, allumez le brûleur et tournez brusquement la manette de la position de ralenti à la position d'ouverture maximale et vice versa à plusieurs reprises. Vérifiez ainsi qu'il n'y ait pas extinction du brûleur.
4. En cas de mauvais fonctionnement du dispositif de sécurité gaz (thermocouple) équipant certains appareils, quand les brûleurs sont au minima, augmentez leur débit en agissant sur la vis de réglage.
5. Après avoir procédé à ce réglage, reposez les scellés sur les by-pass en utilisant de la cire ou autre matériau équivalent.

! En cas de gaz liquides, il faut visser à fond la vis de réglage.

! En fin d'opération remplacez la vieille étiquette par celle correspondant au nouveau gaz utilisé, disponible dans nos Services Après-vente.

! Si la pression du gaz utilisé est différente (ou variable) par rapport à la pression prévue, il faut installer, sur la tuyauterie d'entrée un régulateur de pression approprié (conformément aux textes réglementaires applicables dans le pays).

PLAQUETTE SIGNALETIQUE	
Raccordements électriques	voir plaquette signalétique
CE 	Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes : - 2006/95/CEE du 12/12/06 (Basse Tension) et modifications successives - 2004/108/CEE du 15/12/04 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives - 93/68/CEE du 22/07/93 et modifications successives. - 2009/142/CEE du 30/11/09 (Gaz) et modifications successives. - 2002/96/CEE et modifications

FR

BE

LU

NL

Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs

Tableau 1 (Pour la France et la Belgique)				**Gaz Liquides**					**Gaz Naturels**			**Air Propané (2)**	
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)		Injecteur 1/100	Débit* g/h		Injecteur 1/100	Débit* l/h		Injecteur 1/100	Débit* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25	(mm)	
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286	332	300	420
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248	288	245	364
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	183	183	231
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95	111	136	140
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309	360	330	455
Pression de alimentation (FR)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30	8 6 15	
Pression de alimentation (BE)	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 15 25	25 15 30		

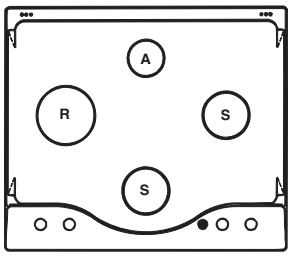
(2) Seulement pour la France, voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil. Pour la transformation à gaz air propane, demander le kit injecteurs à un centre d'assistance technique Indesit Company.

Tableau 1 (Pour le Luxembourg)				**I3+ (3)** **Gaz Liquides**					**I2E (3)** **Gaz Naturels**		
Brûleur	Diamètre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*)		By-pass 1/100 (mm)		Injecteur 1/100	Débit* g/h		Injecteur 1/100	Débit* l/h	
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	G20	G25
Rapide (Grand) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286	332
Rapide Réduit (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	183
Auxiliaire (Petit) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95	111
Triple Couronne (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309	360
Pression de alimentation	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)						28-30 20 35	37 25 45		20 17 25	25 20 30

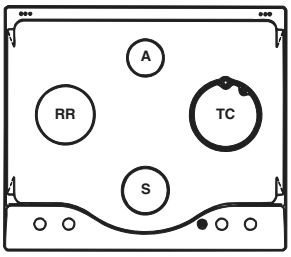
(3) Voir la plaquette d'immatriculation de l'appareil.

Tableau 1 (Pour la Hollande)				**Gaz Naturels**	
Brûleur	Diamêtre (mm)	Puissance thermique kW (p.c.s.*) Nominal	Réduit	Injecteur 1/100 (mm)	Débit* (l/h) G25
Rapide (Grand) (R)	100	3,00	0,70	116	332
Rapide Réduit (RR)	75	2,60	0,70	110	288
Semi Rapide (Moyen) (S)	55	1,65	0,40	96	183
Auxiliaire (Petit) (A)	130	1,00	0,40	71	111
Triple Coronne (TC)	130	3,25	1,50	133	360
Pression de alimentation	Nominale (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)				25 20 30

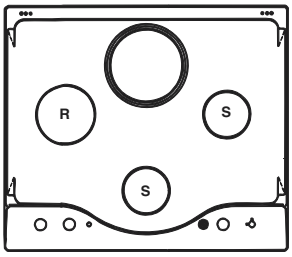
* A 15°C et 1013 mbar-gaz sec
** Propane P.C.S. = 50,37 MJ/kg
*** Butane P.C.S. = 49,47 MJ/kg
Naturele G20 P.C.S. = 37,78 MJ/m3
Naturele G25 P.C.S. = 32,49 MJ/m3
Air Propané P.C.S. = 25,72 MJ/m^3
(1) Seulement pour les appareils équipés de dispositif de sécurité.



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA



PH 631.../HA

Description de l'appareil

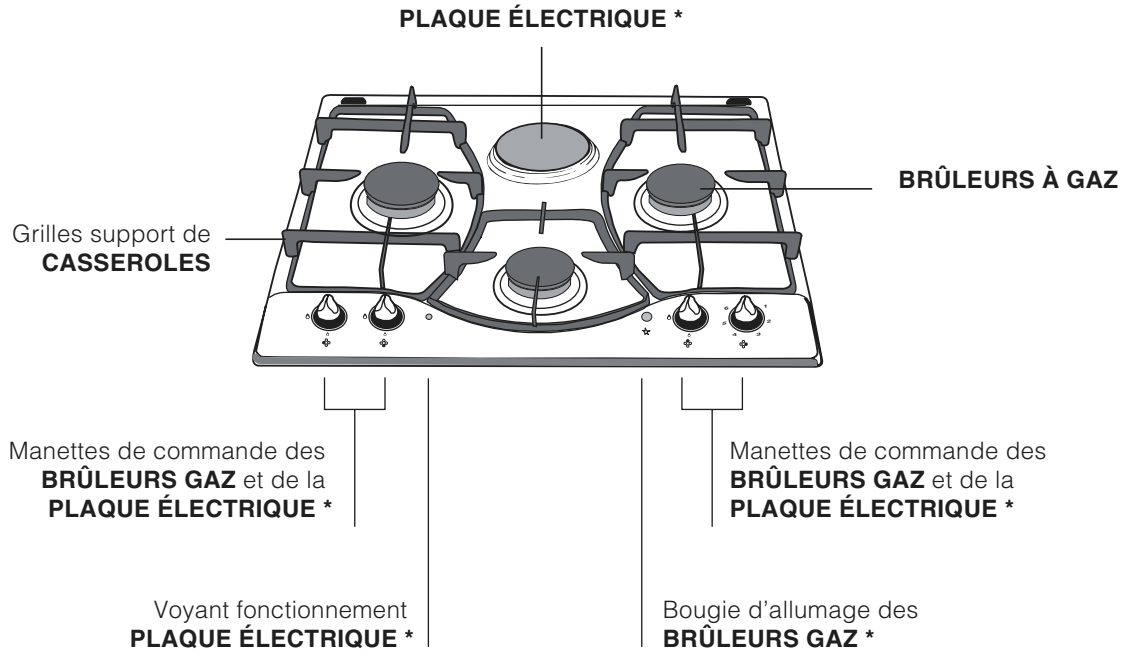
FR

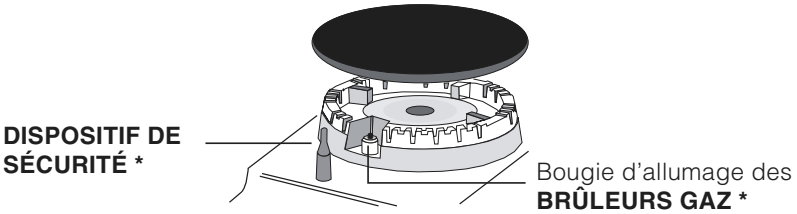
BE

LU

NL

Vue d'ensemble


PLAQUE ÉLECTRIQUE *
BRÛLEURS À GAZ
Grilles support de CASSEROLES
Manettes de commande des BRÛLEURS GAZ et de la PLAQUE ÉLECTRIQUE *
Manettes de commande des BRÛLEURS GAZ et de la PLAQUE ÉLECTRIQUE *
Voyant fonctionnement PLAQUE ÉLECTRIQUE *
Bougie d'allumage des BRÛLEURS GAZ *



- Voyant de fonctionnement des **PLAQUE ÉLECTRIQUE*** il s'allume dès que la manette n'est plus sur la position éteint.
- **BRÛLEURS GAZ** ils ont plusieurs dimensions et puissances. Choisissez celui qui correspond le mieux au diamètre de votre casserole.
- Manettes de commande des **BRÛLEURS GAZ** et de la **PLAQUE ÉLECTRIQUE*** pour le réglage de la flamme ou de la puissance.
- La bougie d'allumage des **BRÛLEURS GAZ*** permet l'allumage automatique du brûleur sélectionné.
- **DISPOSITIF DE SÉCURITÉ*** en cas d'extinction accidentelle de la flamme, coupez immédiatement l'arrivée du gaz.

***** N'existe que sur certains modèles

Mise en marche et utilisation

! La position du brûleur gaz ou de la plaque électrique* correspondante est indiquée sur chaque manette.

Brûleurs à gaz
Chaque manette permet de régler le brûleur sélectionné comme suit :

- Eteint

Maximum
Minimum

Pour allumer un brûleur, approchez une flamme ou un allume-gaz, appuyez à fond et tournez la manette correspondante dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour sélectionner la position de puissance maximale.
Sur les modèles équipés d'un dispositif de sécurité gaz, appuyez pendant au moins 2-3 secondes de suite sur la manette pour permettre au dispositif de se réchauffer.
Pour allumer un brûleur sur les modèles équipés de bougie d'allumage, appuyez d'abord sur le bouton d'allumage repéré par le symbole ✯, appuyez ensuite à fond sur la manette correspondante et tournez-la dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à sa position de puissance maximale.
Certains modèles sont équipés d'un allumage intégré à l'intérieur de la manette, dans ce cas, il y a une bougie d'allumage mais pas de bouton (le symbole ✯ se trouve près de chaque manette).
Pour allumer le brûleur choisi, appuyez d'abord à fond sur la manette correspondante et tournez-la ensuite dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'à la position puissance maximum, continuez à appuyer jusqu'à ce qu'il y ait allumage.

! En cas d'extinction accidentelle des flammes du brûleur, tournez la manette jusqu'à l'arrêt et attendez au moins 1 minute avant de tenter de rallumer.

Pour éteindre le brûleur tournez la manette dans le sens des aiguilles d'une montre pour la ramener en face du symbole "•".

Plaques électriques*

Pour procéder au réglage, tournez la manette correspondante dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse en choisissant une des 6 positions possibles :

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint
1	Poissance minimum
2 - 5	Poissance intermédiaires
6	Poissance maximum

Toute position de la manette autre que la position "éteint" entraîne l'allumage du voyant de fonctionnement.

Conseils pratiques pour l'utilisation des brûleurs

Pour obtenir un meilleur rendement, n'oubliez pas :

- d'utiliser des récipients appropriés à chaque brûleur (voir tableau) pour éviter que les flammes ne dépassent de sous les casseroles.
- de toujours utiliser des casseroles à fond plat et avec couvercle.
- de tourner la manette dans la position minimum au moment de l'ébullition.

Brûleurs	Ø Récipients (cm)
Rapide (RR)	24 - 26
Rapide Réduit (RR)	22 - 24
Semi Rapide (S)	16 - 20
Auxiliaire (A)	10 - 14
Triple Couronne (TC)	24 - 26

Pour distinguer le type de brûleur reportez-vous aux dessins figurant dans le paragraphe "Caractéristiques des brûleurs et des injecteurs"

***** N'existe que sur certains modèles

Conseils pratiques pour l'utilisation des plaques électriques*

Pour éviter toute déperdition de chaleur et ne pas endommager la plaque, il est conseillé d'utiliser des casseroles à fond plat n'ayant pas un plus petit diamètre que celui de la plaque.

Position	Plaque normale ou rapide
0	Eteint.
1	Cuisson de légumes verts, poissons.
2	Cuisson de pommes de terre (à la vapeur) soupes, pois chiches, haricots.
3	Pour continuer la cuisson de grandes quantités d'aliments, minestrone.
4	Rôtir (moyen).
5	Rôtir (fort).
6	Rissoler ou rejoindre l'ébullition en peu de temps.

! Avant d'utiliser vos plaques de cuisson pour la première fois, faites-les chauffer pendant 4 minutes à leur température maximum sans casserole. Au cours de cette phase initiale, le revêtement protecteur durcit et atteint sa résistance maximum.

***** N'existe que sur certains modèles

Précautions et conseils

! Cet appareil a été conçu et fabriqué conformément aux normes internationales de sécurité. Ces conseils sont fournis pour des raisons de sécurité et doivent être lus attentivement.

Sécurité générale

- **Ce mode d'emploi concerne un appareil à encastrer classe 3.**
- **Pour bien fonctionner, les appareils à gaz ont besoin d'un apport d'air régulier. Il est important de vérifier lors de leur installation, que tous les points indiqués dans le paragraphe relatif à leur "Positionnement" soient respectés.**
- **Les instructions fournies ne sont applicables qu'aux pays dont les symboles sont reportés dans la notice et sur la plaquette d'immatriculation.**
- Cet appareil a été conçu pour un usage familial, de type non professionnel.
- Cet appareil ne doit pas être installé en extérieur, même dans un endroit abrité, il est en effet très dangereux de le laisser exposé à la pluie et aux orages.
- Ne touchez pas à l'appareil si vous êtes pieds nus ou si vous avez les mains ou les pieds mouillés ou humides.
- **Cet appareil qui sert à cuire des aliments ne doit être utilisé que par des adultes conformément aux instructions du mode d'emploi. Toute autre utilisation (comme par exemple le chauffage d'une pièce) est impropre et donc dangereux. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages provoqués par un usage impropre ou erroné.**
- Evitez que le cordon d'alimentation d'autres petits électroménagers touche à des parties chaudes du four.
- Les orifices ou les fentes d'aération ou d'évacuation de la chaleur ne doivent pas être bouchés
- Contrôlez toujours que les manettes sont bien dans la position "●"/"○" quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Ne tirez surtout pas sur le câble pour débrancher la fiche de la prise de courant.
- N'effectuez aucune opération de nettoyage ou d'entretien sans avoir auparavant débranché la fiche de la prise de courant.
- En cas de panne, n'essayez en aucun cas d'accéder aux mécanismes internes pour tenter de réparer l'appareil. Contactez le service d'Assistance (*voir Assistance*).
- Faites attention à ce que les manches des casseroles soient toujours tournés vers l'intérieur de la table de cuisson pour éviter tout risque d'accident.
- N'abaissez pas le couvercle en verre (s'il y en a un) tant que les brûleurs gaz ou la plaque électrique sont chauds.
- Ne laissez pas la plaque électrique allumée sans casserole dessus.
- N'utilisez pas de casseroles instables ou déformées.
- **Le dispositif n'est pas destiné à être mis en œuvre par une minuterie externe ou un système de télécommande séparée.**

Mise au rebut

- Mise au rebut du matériel d'emballage : conformez-vous aux réglementations locales, les emballages pourront ainsi être recyclés.
- La Directive Européenne 2002/96/CEE sur les Déchets des Equipements Electriques et Electroniques (DEEE), exige que les appareils ménagers usagés ne soient pas jetés dans le flux normal des déchets municipaux. Les appareils usagés doivent être collectés séparément afin d'optimiser le taux de récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et réduire l'impact sur la santé humaine et l'environnement. Le symbole de la ''poubelle barrée'' est apposée sur tous les produits pour rappeler les obligations de collecte séparée.
  Les consommateurs pourront confier leur appareil usagé au service de collecte des collectivités locales ou de leurs groupements, ou si la législation nationale le permet, le rendre au revendeur lors de l'achat d'un nouvel appareil similaire.
  Tous les principaux fabricants d'appareils ménagers travaillent activement dans la création et la gestion de systèmes de collecte et d'enlèvement des appareils usagés.

Nettoyage et entretien

FR

BE

LU

NL

Mise hors tension

Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien coupez l'alimentation électrique de l'appareil.

Nettoyage de l'appareil

! N'utilisez pas de détergents abrasifs ou corrosifs, tels que détacheurs et dérouilleurs, poudres à récurer et éponges à surface abrasive : ils risquent de rayer irrémédiablement la surface.

! Ne nettoyez jamais l'appareil avec des nettoyeurs vapeur ou haute pression.

- Pour un entretien courant, passez une éponge humide sur la surface et séchez avec du papier essuie-tout.
- Les parties démontables des brûleurs doivent être lavées fréquemment à l'eau chaude avec du détergent en éliminant soigneusement toute incrustation.
- Dans le cas de tables équipées d'allumage automatique, nettoyez fréquemment et soigneusement l'extrémité des dispositifs d'allumage électronique instantané et vérifiez que les orifices de sortie du gaz ne sont pas bouchés.
- Nettoyez les plaques électriques à l'aide d'un chiffon humide et graissez-les avec un peu d'huile quand elles sont encore tièdes.
- Des taches peuvent se former sur l'acier inox si ce dernier reste trop longtemps au contact d'une eau très calcaire ou de détergents agressifs (contenant du phosphore). Il est conseillé de rincer abondamment et d'essuyer après le nettoyage. Mieux vaut essuyer aussitôt tout débordement d'eau.

Entretien robinets gaz

Il peut arriver qu'au bout d'un certain temps, un robinet se bloque ou tourne difficilement. Il faut alors le remplacer.

! Cette opération doit être effectuée par un technicien agréé par le fabricant.

Anomalies et remèdes

Il peut arriver que l'appareil ne fonctionne pas ou ne fonctionne pas très bien. Avant d'appeler le service après-vente, voyons ensemble que faire. Vérifiez avant tout s'il n'y a pas de coupure de gaz ou de courant, et si les robinets du gaz en amont de l'appareil sont bien ouverts.

Anomalies	Causes / Solutions possibles
Le brûleur ne s'allume pas ou la flamme n'est pas uniforme.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés. • les pièces amovibles composant le brûleur sont bien montées correctement. • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson
La flamme s'éteint dans les versions équipées de sécurité de flamme.	• vous avez bien appuyé à fond sur la manette. • vous avez bien appuyé à fond sur la manette pendant un laps de temps suffisant pour permettre l'activation du dispositif de sécurité. • les orifices de sortie du gaz situés en face du dispositif de sécurité ne sont pas par hasard bouchés.
Le brûleur s'éteint quand il est réglé sur la position de minimum.	• les orifices de sortie du gaz ne sont pas par hasard bouchés • il y a des courants d'air dans les environs du plan de cuisson • les minima n'ont pas bien été réglés.
Les casseroles sont instables.	• le fond de la casserole est parfaitement plat • la casserole est bien placée au centre du brûleur • la position des grilles n'a pas par hasard été inversée.

Si, malgré tous ces contrôles, votre appareil ne fonctionne toujours pas et l'inconvénient persiste, faites appel à notre station technique. Indiquez-lui :
- le modèle de votre appareil (Mod.)
- son numéro de série (S/N)

Ces informations figurent sur la plaquette signalétique apposée sur votre appareil et/ou sur son emballage.

! Ne faites jamais appel à des techniciens non agréés et refusez toujours l'installation de pièces détachées non originales.

Manual de instrucciones

ENCIMERA

ES

IT Italiano, 1

GB English,12

FR Français, 23

ES **Español, 36**

RO Românã,47

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

Sumario

Instalación, 37-40
Colocación
Conexión eléctrica
Conexión gas
Placa de características
Características de los quemadores e inyectores

Descripción del aparato, 41
Vista de conjunto

Puesta en funcionamiento y uso, 42-43
Consejos prácticos para el uso de los quemadores
Consejos prácticos para el uso de la placa eléctrica

Precauciones y consejos, 44
Seguridad general
Eliminación

Mantenimiento y cuidados, 45
Cortar la corriente eléctrica
Limpiar el aparato
Mantenimiento de las llaves de gas
Placa de características

Anomalías y soluciones, 46

Instalación

! Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, de cesión o de mudanza, verifique que permanezca junto al aparato para informar al nuevo propietario sobre su funcionamiento y sobre las advertencias correspondientes.

! Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

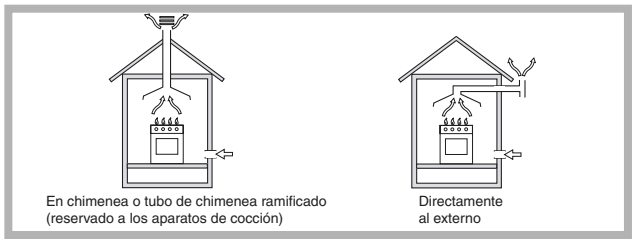
Colocación

! Los embalajes no son juguetes para niños y se deben eliminar respetando las normas para la recolección de residuos (*ver Precauciones y consejos*).

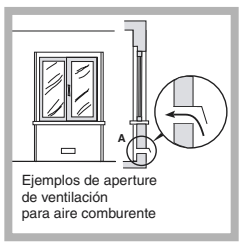
! La instalación se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal profesionalmente calificado. Una instalación incorrecta puede producir daños a personas, animales o cosas.

! Este aparato puede ser instalado y funcionar sólo en lugares ventilados permanentemente, de acuerdo a las prescripciones de l'Orden de 29.03.1974. Deben ser observados los siguentes requisitos:

- El ambiente debe poseer un sistema de descarga de los humos de la combustión al exterior, utilizando una campana o un electroventilador que entre automáticamente en funcionamiento cada vez que se enciende el aparato.



- El ambiente debe poseer un sistema que permita la entrada del aire necesario para una combustión normal. El caudal de aire necesario para la combustión no debe ser inferior a 2 m^3/h por cada kilovatio (kW) de potencia instalada.



El sistema puede tomar aire del exterior del edificio a través de un conducto de 100 cm^2, como mínimo, de sección útil de modo que no pueda ser obstruido accidentalmente.

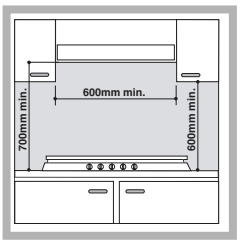
También puede hacerlo de manera indirecta, desde ambientes adyacentes que posean un conducto de ventilación hacia el exterior, como se describe más arriba, y que no sean partes en común del inmueble, ambientes con peligro de incendio o dormitorios.

- Los gases de petróleo licuados, más pesados que el aire, se depositan en las partes más bajas. Por lo tanto, los ambientes que contienen botellas de GPL deben tener aberturas hacia el exterior para permitir la evacuación desde abajo de eventuales escapes de gas. Además, las botellas de GPL, vacías o parcialmente llenas, no deben ser instaladas o depositadas en ambientes o espacios a un nivel más bajo del suelo (sótanos, etc.) Es conveniente conservar en el ambiente sólo la botella que se está utilizando, colocada de modo que no quede expuesta a la acción directa de fuentes de calor (hornos, chimeneas, estufas, etc.) capaces de llevarla a temperaturas superiores a 50°C.

Empotramiento

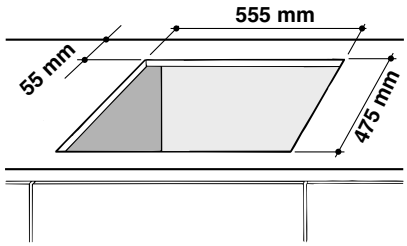
Las encimeras a gas y mixtas están fabricadas con un grado de protección contra calentamientos excesivos de tipo X, y por lo tanto, es posible su instalación al lado de muebles cuya altura no supere la de la superficie de trabajo. Para una correcta instalación de la encimera se deben observar las siguientes precauciones:

- Los muebles situados a un costado, cuya altura supere la de la superficie de trabajo, deben estar situados a 600 mm., como mínimo, del borde de la misma.
- Las campanas deben ser instaladas de acuerdo con los requisitos establecidos en los manuales de instrucción de las mismas, siempre manteniendo una distancia mínima de 650 mm.
- Coloque los armarios de pared adyacentes a la campana a una altura mínima desde la superficie de trabajo, de 420 mm. (*ver la figura*).



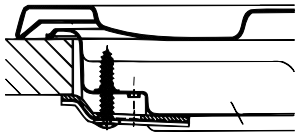
Siempre que la encimera se instale debajo de un armario de pared, éste último deberá mantener una distancia mínima de la superficie de trabajo de 700 mm. (*ver la figura*).

- El espacio para el mueble deberá tener las dimensiones indicadas en la figura. Se han previsto ganchos de fijación que permiten fijar la encimera a superficies de 20 a 40 mm. de espesor. Para un buena fijación de la encimera, es aconsejable usar todos los ganchos que se suministran.

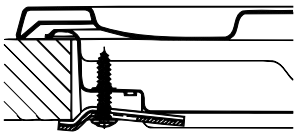


ES

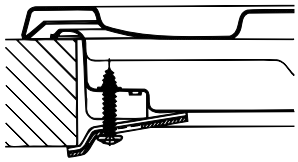
Esquema de fijación de los ganchos



Posición del gancho para superficies **H=20mm**

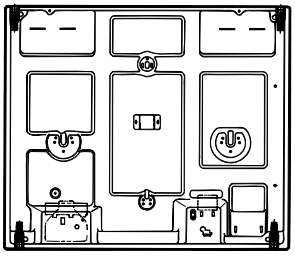


Posición del gancho para superficies **H=30mm**



Posición del gancho para superficies **H=40mm**

Adelante



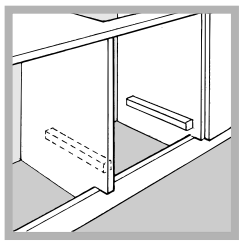
Atrás

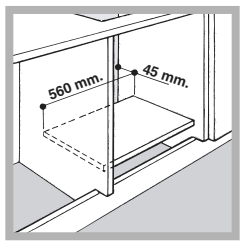
! Use los ganchos contenidos en el "paquete de accesorios"

- Cuando la encimera no se instale sobre un horno empotrado, es necesario introducir un panel de madera como aislamiento. El mismo deberá colocarse a una distancia mínima de 20 mm. de la pared inferior de la encimera.

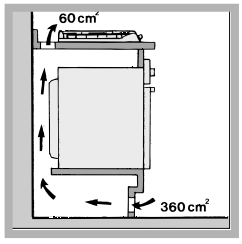
Aireación

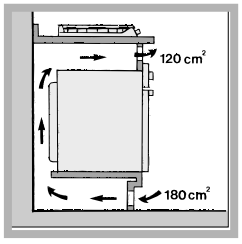
Para garantizar una buena aireación es necesario eliminar la pared posterior del hueco para el horno. Es preferible instalar el horno apoyado sobre dos listeles de madera o sobre una superficie continua que tenga una abertura de 45 x 560 mm. como mínimo (*ver las figuras*).





Cuando se trate de instalación sobre un horno empotrable sin ventilación forzada de refrigeración, para permitir una adecuada ventilación en el interior del mueble, se garantizan tomas de aire de entrada y de salida.





Conexión eléctrica

Las encimeras que poseen cable de alimentación tripolar, se fabrican para funcionar con corriente alterna, a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada en la parte inferior de la encimera). El conductor de puesta a tierra del cable se distingue por los colores amarillo-verde. Cuando se realiza la instalación sobre un horno empotrado, la conexión eléctrica de la encimera y la del horno se deben realizar por separado, ya sea por razones de seguridad eléctrica, como para facilitar la eventual extracción del horno.

Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características.
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.

! El instalador es responsable de la correcta conexión eléctrica y del cumplimiento de las normas de seguridad.

Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

! Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

! El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

! El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados (*ver Asistencia*).

! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.

Conexión de gas

La conexión del aparato a la tubería o a la botella de gas se deberá efectuar de acuerdo a lo prescripto por las Normas Nacionales vigentes, sólo después de haber verificado que el mismo está regulado para el tipo de gas con el cual será alimentado. Si no es así, realice las operaciones indicadas en el párrafo "Adaptación a los distintos tipos de gas".

En el caso de alimentación con gas líquido, desde botella, utilice reguladores de presión conformes con las Normas Nacionales vigentes.

! Para un funcionamiento seguro, un adecuado uso de la energía y una mayor duración del aparato, verifique que la presión de alimentación cumpla con los valores indicados en la tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”.

Conexión con tubo rígido (cobre o acero)

! La conexión a la red de gas se debe efectuar de modo que no provoque esfuerzos de ningún tipo al aparato.
En el tubo de alimentación del aparato se encuentra una unión en “L” orientable, cuya estanqueidad está asegurada por una junta. Si resultara necesario girar la unión, sustituya siempre la junta estanca (suministrada con el aparato). La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.

Conexión con tubo flexible de acero inoxidable de pared continua con uniones roscadas

La unión de entrada de gas al aparato es roscada 1/2 gas macho cilíndrico.
La colocación de dichos tubos se debe efectuar de modo tal que su longitud, en condiciones de máxima extensión, no sea mayor que 2000 mm. Una vez realizada la conexión, verifique que el tubo metálico flexible no permanezca en contacto con partes móviles o no quede aplastado.

! Utilice exclusivamente tubos y juntas estancas conformes a la Normas Nacionales en vigencia.

Control de la estanqueidad

! Finalizada la instalación, controle la perfecta estanqueidad de todas las uniones utilizando una solución jabonosa pero nunca una llama.

Adaptación a los distintos tipos de gas

Para adaptar la encimera a un tipo de gas diferente de aquel para el que fue fabricada (indicado en la etiqueta fijada en la parte inferior de la encimera o en el embalaje), es necesario sustituir los inyectores de los quemadores efectuando las siguientes operaciones:

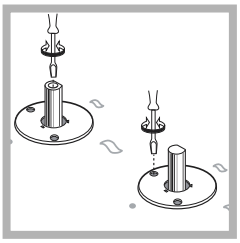
1. quite las parrillas de la encimera y extraiga los quemadores.
2. desenrosque los inyectores utilizando una llave tubular de 7mm. y sustitúyalos por los que se adapten al nuevo tipo de gas (ver tabla 1 “Características de los quemadores e inyectores”).
3. vuelva a colocar las piezas realizando las operaciones en sentido contrario.
4. al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

- Regulación de aire principal de los quemadores

Los quemadores no necesitan de ninguna regulación de aire principal.

- Regulación de los mínimos

1. Lleve la llave hasta la posición de mínimo;
2. Quite el mando y accione el tornillo de regulación situado en el interior o al costado de la varilla de la llave hasta conseguir una pequeña llama regular.



3. Verifique que girando rápidamente el mando desde la posición de máximo hasta la de mínimo, no se apaguen los quemadores.
4. En los aparatos provistos del dispositivo de seguridad (termopar), si dicho dispositivo no funcionara con los quemadores al mínimo, aumente la capacidad de los mínimos utilizando para ello el tornillo de regulación.
5. Una vez efectuada la regulación, vuelva a colocar los precintos ubicados en los by-pass con lacre o un material equivalente.

! En el caso de gas líquido, el tornillo de regulación deberá enroscarse a fondo.

! Al finalizar la operación, sustituya la anterior etiqueta de calibrado con la correspondiente al nuevo gas que se va a utilizar, disponible en nuestros Centros de Asistencia Técnica.

! Cuando la presión del gas utilizado sea distinta de la prevista (o variable), es necesario instalar, en la tubería de entrada, un regulador de presión conforme con las Normas Nacionales en vigencia.

ES

Características de los quemadores e inyectores

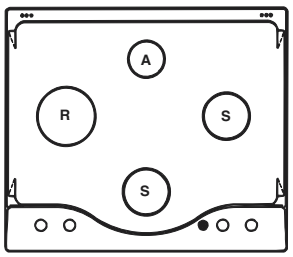
Tableau 1

Quemador	Diámetro (mm)	Potencia térmica kW (p.c.s.*)		Gas Líquido					Gaz Naturel		Gas Ciudad	
				By-pass 1/100 (mm)		Inyector 1/100	Capac.* g/h		Inyector 1/100	Capac.* l/h	Inyector 1/100	Capac.* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)		(mm)	
Rápido (Grande) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286	285	680
Rápido Reducido (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248	260	589
Semi Rápido (Medio) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157	185	374
Auxiliar (Pequeño) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95	145	227
Triple Corona (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309	320	737
Presiones de suministro	Nominal (mbar) Minimo (mbar) Máximo (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 *** 20 *** 35 ***		20 17 25		8 6 15	

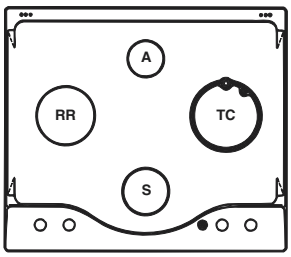
* A 15°C y 1013 mbar-gas seco
** Propano P.C.S. = 50.37 MJ/kg.
*** Butano P.C.S. = 49.47 MJ/kg.
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3
Ciudad P.C.S. = 15.87 MJ/m^3

(1) Únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas (referencia **F**).

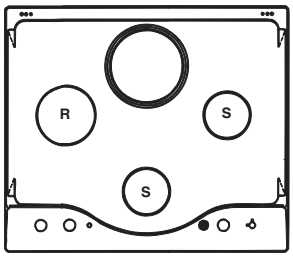
! Conforme los dictados de la Directiva CEE 396/90 la adaptación al gas Ciudad es factible únicamente para aquellos aparatos con dispositivos de seguridad contra fugas de gas.
Para la transformación a gas de ciudad, solicitar el kit inyectores en un centro de asistencia Técnica Ariston.



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA

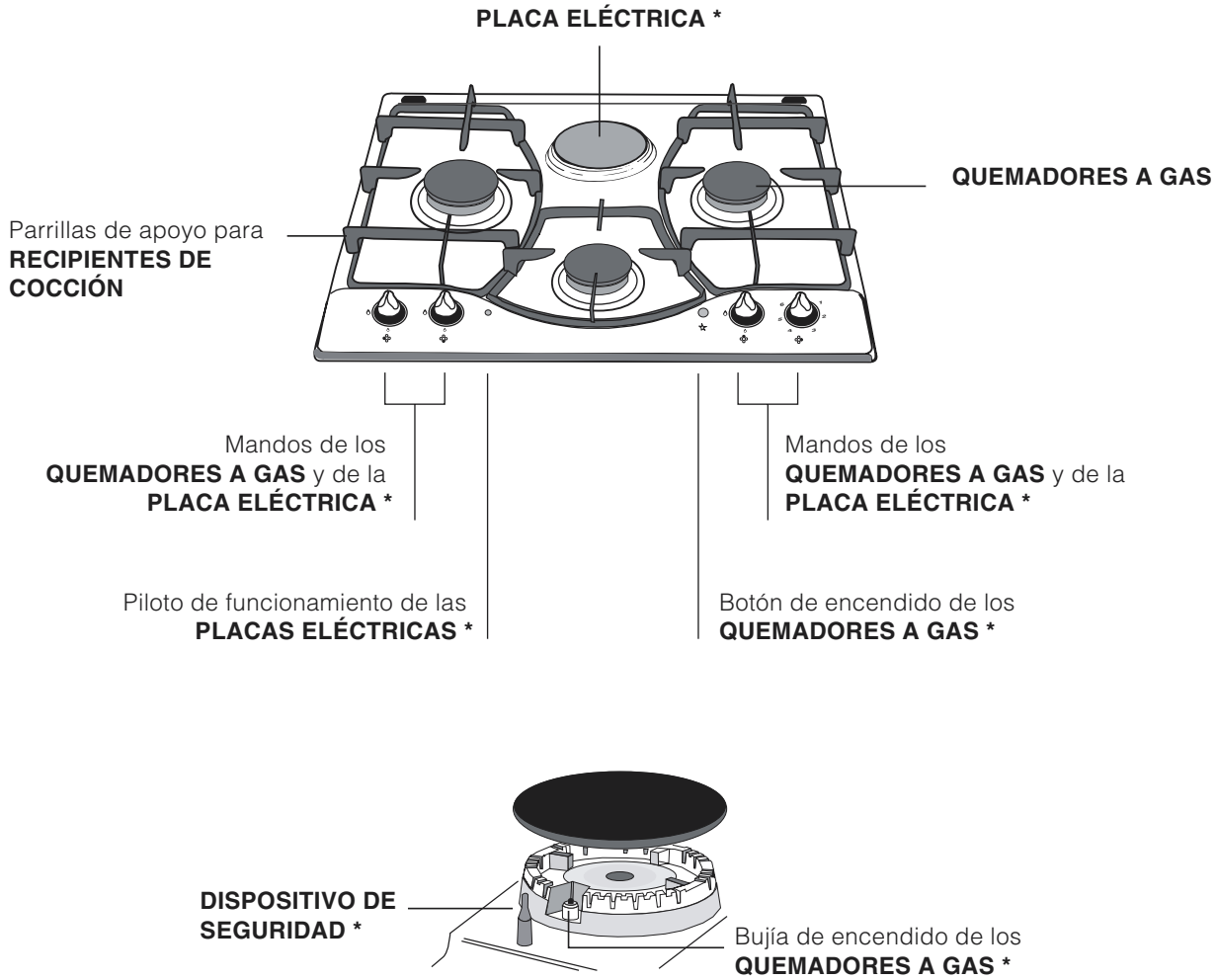


PH 631.../HA

Descripción del aparato

ES

Vista de conjunto


PLACA ELÉCTRICA *
QUEMADORES A GAS
Parrillas de apoyo para **RECIPIENTES DE COCCIÓN**
Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA ELÉCTRICA ***
Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA ELÉCTRICA ***
Piloto de funcionamiento de las **PLACAS ELÉCTRICAS ***
Botón de encendido de los **QUEMADORES A GAS ***

- Luz indicadora de funcionamiento de las **PLACA ELÉCTRICA*:** se enciende cuando el mando está en cualquier otra posición que no sea la de apagado.
- **QUEMADORES A GAS:** son de distintas dimensiones y potencias. Elija siempre el más adecuado para el diámetro del recipiente que va a utilizar.
- Mandos de los **QUEMADORES A GAS** y de la **PLACA ELÉCTRICA*** para la regulación de la llama o de la potencia.
- Bujía de encendido de los **QUEMADORES A GAS:*** permite el encendido automático del quemador.
- **DISPOSITIVO DE SEGURIDAD:*** si se apaga accidentalmente la llama, interrumpe la salida de gas.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Puesta en funcionamiento y uso

ES

! En cada mando está indicada la posición del quemador a gas o de la placa eléctrica* correspondiente.

Quemadores a gas
El quemador elegido se puede regular con el mando correspondiente de la siguiente manera:

- Apagado

Máximo

Mínimo

Para encender uno de los quemadores, acerque al mismo una llama o un encendedor, pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
En los modelos que poseen dispositivo de seguridad es necesario mantener presionado el mando durante 2-3 segundos aproximadamente hasta que se caliente el dispositivo que mantiene automáticamente encendida la llama.
En los modelos que poseen bujía de encendido, para encender el quemador elegido, primero pulse el botón de encendido identificado por el símbolo ☆, luego pulse a fondo y gire el mando correspondiente en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia.
Algunos modelos están dotados de encendido integrado dentro del mando, en este caso existe el encendedor pero no el pulsador (el símbolo ☆ se encuentra cerca de cada mando).
Para encender el quemador elegido es suficiente primero apretar a fondo el mando correspondiente, luego girarlo en sentido antihorario hasta la posición de máxima potencia, manteniéndolo apretado hasta que se produzca el encendido.

! Si se apagara accidentalmente la llama del quemador, cierre el mando y vuelva a intentar encenderlo después de 1 minuto, como mínimo.

Para apagar el quemador es necesario girar el mando en sentido horario hasta el apagado (correspondiente al símbolo "•").

Placas eléctricas*

La regulación se puede realizar girando el mando correspondiente en sentido horario o antihorario hasta 6 posiciones diferentes:

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado
1	Potencia mínima
2 - 5	Potencia intermedias
6	Potencia máxima

En todas las posiciones del mando diferentes a la de apagado, se produce el encendido del piloto de funcionamiento.

Consejos prácticos para el uso de los quemadores

Si desea obtener el máximo rendimiento, es útil recordar lo siguiente:

- utilice recipientes adecuados para cada quemador (ver la tabla) con el fin de evitar que las llamas sobresalgan por el fondo de los recipientes.
- utilice siempre recipientes con el fondo plano y con tapa.
- cuando se produce la ebullición, gire el mando hasta la posición de mínimo.

Quemador	Ø Diámetro Recipientes(cm)
Rápido (R)	24 - 26
Rápido Reducido(RR)	22 - 24
Semi Rápido (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Corona Triple (TC)	24 - 26

Para identificar el tipo de quemador ver los diseños presentes en el párrafo "Características de los quemadores y boquillas".

***** Presente sólo en algunos modelos.

Consejos prácticos para el uso de las placas eléctricas*

Para evitar dispersiones de calor y provocar daños a la placa, es importante utilizar recipientes con fondo plano y de un diámetro igual o mayor que el de la placa.

Posición	Placa normal o rápida
0	Apagado.
1	Cocción de verduras, pescados.
2	Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos.
3	Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones.
4	Asar (mediano).
5	Asar (fuerte).
6	Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo.

! Antes de utilizarlas por primera vez, es necesario calentar las placas de cocción a la máxima temperatura durante 4 minutos, sin olla. Durante esta fase inicial, el revestimiento protector se endurece y alcanza la máxima resistencia.

***** Presente sólo en algunos modelos.

Precauciones y consejos

ES

! El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad. Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

Seguridad general

- **Este aparato se refiere a un aparato empotrable de clase 3.**
- **Para su correcto funcionamiento, los aparatos a gas necesitan un regular cambio de aire. Verifique que en su instalación se respeten los requisitos contenidos en el párrafo correspondiente a la "Colocación".**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Controle siempre que los mandos estén en la posición "●"/"O" cuando no se utiliza el aparato.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (*ver Asistencia*).
- Verifique que los mangos de las ollas estén siempre dirigidos hacia dentro de la encimera para evitar que sean chocados accidentalmente.
- No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.
- No deje encendida la placa eléctrica sin ollas.
- No utilice ollas inestables o deformadas.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2002/96/CE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor podrá llevar los electrodomésticos viejos a las áreas especiales preparadas por las administraciones municipales, entregarlos al servicio público de recogida o, si la legislación nacional lo contempla, entregarlos en la tienda al hacer la compra de los electrodomésticos nuevos de tipología análoga.
  Todos los principales productores están involucrados en la creación y gestión de sistemas optimizados para la recogida y eliminación de los residuos de los electrodomésticos.

Mantenimiento y cuidados

Cortar la corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.

Limpiar el aparato

! Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos como los quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva: pueden rayar irremediablemente la superficie.

! No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Los elementos móviles de los quemadores se lavan frecuentemente con agua caliente y detergente tratando siempre de eliminar las incrustaciones.
- En las encimeras que poseen encendido automático, es necesario realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza de la parte terminal de los dispositivos de encendido instantáneo electrónico y verificar que los orificios de salida del gas no estén obstruidos.
- Las placas eléctricas se limpian con un paño húmedo y se untan con un poco de aceite cuando todavía están tibias.
- El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo). Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. Es además importante secar los posibles derrames de agua.

Mantenimiento de las llaves de gas

Con el tiempo puede suceder que una llave se bloquee o presente dificultad para girar, en esos casos será necesario proceder a la sustitución de dicha llave.

! Esta operación la debe efectuar un técnico autorizado por el fabricante.

PLACA DE CARACTERÍSTICAS	
Conexiones eléctricas	ver placa de características
CE 	Este aparato es conforme con las siguientes Normas Comunitarias: - 2006/95/CEE del 12/12/06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CEE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y posteriores modificaciones. - 2009/142/CEE del 30/11/09 (Gas) y posteriores modificaciones. - 2002/96/CEE y posteriores modificaciones. successives.

Anomalías y soluciones

ES

Puede suceder que la encimera no funcione o no funcione bien. Antes de llamar al servicio de asistencia técnica, veamos qué se puede hacer. Antes que nada verifique que no hayan interrupciones en las redes de alimentación de gas y eléctrica, y en particular, que las llaves de gas, aguas arriba del aparato, estén abiertas.

Anomalías	Posibles causas / Solución
El quemador no se enciende o la llama no es uniforme.	• Los orificios de salida de gas del quemador están obstruidos. • Se han colocado correctamente todas las partes móviles que componen el quemador. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera.
La llama no permanece encendida en los modelos con seguridad.	• No ha presionado a fondo el mando. • No ha mantenido presionado a fondo el mando por un tiempo suficiente como para activar el dispositivo de seguridad. • Están obstruidos los orificios de salida del gas a la altura del dispositivo de seguridad.
El quemador en posición de mínimo no permanece encendido.	• Están obstruidos los orificios de salida del gas. • Hay corriente de aire en las cercanías de la encimera. • La regulación del mínimo es correcta.
Los recipientes no permanecen estables.	• El fondo del recipiente es perfectamente plano. • El recipiente está centrado en el quemador o en la placa eléctrica. • Las parrillas fueron invertidas.

Si aún cuando se han realizado todos los controles, la encimera no funciona y el inconveniente detectado persiste, llame al Centro de Asistencia Técnica. Comunique:
- el modelo de la máquina (Mod.)
- el número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características ubicada en el aparato y/o en el embalaje.

! No recurra nunca a técnicos no autorizados y rechace siempre la instalación de repuestos no originales.

Instrucțiuni de utilizare

PLITÃ

RO

IT Italiano, 1

GB English,12

FR Français, 23

ES Espanol, 36

RO **Română,47**

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

Sumar

Instalare, 48-51
Poziționare
Conexiune electrică
Conexiune pe gas
Caracteristici tehnice
Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor

Descrierea aparatului, 52
Vedere de ansamblu

Pornire şi utilizare, 53-54
Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor
Sfaturi practice pentru utilizarea plitelor electrice

Precauții şi sfaturi, 55
Siguranță generală
Aruncarea ambalajului

Întreținere, 56
Întreruperea alimentării cu energie electrică
Curățarea aparatului
Întreținerea robinetelor de gaz

Anomalii şi remedii, 57

Instalare

RO

! Este important să păstrați acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cesiune sau transport, asigurați-vă că manualul de instrucțiuni însoțește aparatul pentru a informa noul proprietar asupra funcționării şi a avertismentelor aferente.
Citiți cu atenție instrucțiunile: veți găsi informații importante referitoare la instalare, utilizare şi siguranță.

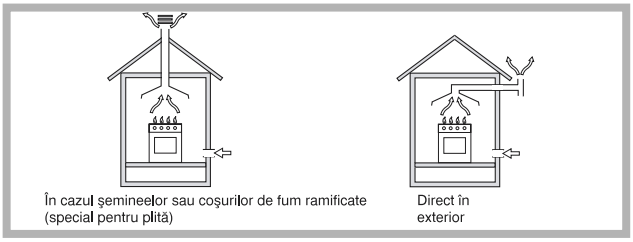
Poziționare

! *Ambalajele nu constituie jucării pentru copii. Acestea vor fi eliminate în conformitate cu normele în vigoare (a se vedea cap. "Precauții şi sfaturi").*

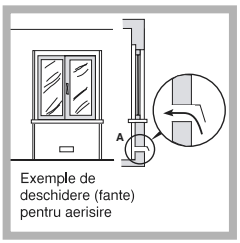
! Instalarea va fi efectuată în conformitate cu instrucțiunile de utilizare şi de către personalul specializat. O instalare eronată poate produce daune persoanelor.

! Acest aparat poate fi instalat şi poate funcționa doar în spații bine ventilate, în concordanță cu normele naționale în vigoare. Trebuie urmate indicațiile de mai jos:

- Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de evacuare în exterior a fumurilor provenite din combustie, realizat prin intermediul unei hote sau a unui ventilator electric care să intre în funcțiune automat, de fiecare dată când aparatul este conectat.



- Încăperea trebuie prevăzută cu un sistem de pătrundere a aerului necesar reglării combustiei. Debitul de aer necesar pentru combustie nu trebuie să fie mai mic de 2 m^3/h/kW capacitate instalată.



Sistemul de aerisire poate fi realizat prelevând direct aerul din exterior cu ajutorul unei țevi de cel puțin 100 cm^2 secțiune interioară utilă şi ferită de orice eventuală opturare accidentală.

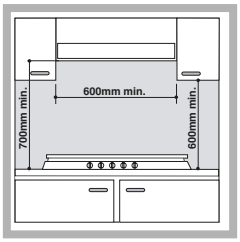
Un alt mod de aerisire este preluarea indirectă a aerului, prin intermediul unor încăperi adiacente prevăzute cu un sistem de aerisire spre exterior, de tipul celui prezentat mai sus, cu condiția ca acestea să nu fie părți comune ale imobilului, camere cu risc de incendiu sau dormitoare.

- Gazele de petrol lichefiate, mai grele decât aerul, se depun şi stagnează în partea de jos. De aceea, încăperile în care se depozitează butelii cu GPL trebuie prevăzute cu orificii de aerisire situate în partea de jos, pentru a permite evacuarea eventualelor scăpări de gaz. Buteliile de GPL, goale sau parțial umplute nu trebuie instalate sau depozitate în încăperi situate sub nivelul solului (pivnițe, etc.). Se recomandă să păstrați în încăpere doar butelia din care consumați momentan, plasată astfel încât să nu intre sub acțiunea directă a surselor de căldură (cuptoare, şeminee, sobe, etc.) ce ar determina creşterea temperaturii peste 50°C.

Încastrare în mobilier

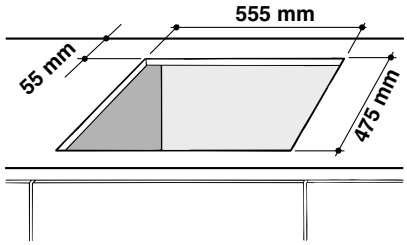
Plitele pe gaz şi mixte sunt predispuse la un grad de protecție împotriva încălzirilor excesive astfel încât mobilele situate în apropierea plitei nu trebuie să depăşească înălțimea acesteia. Pentru instalarea corectă a plitei trebuie respectate următoarele indicații:

- Mobilele adiacente a căror înălțime depăşeşte planul de lucru trebuie situate la cel puțin 600 mm distanță în raport cu capătul planului de lucru;
- Hota trebuie instalată în conformitate cu instrucțiunile cuprinse în manualul de instalare a hotei; oricum, nu la mai puțin de 650 mm deasupra plitei.
- Poziționați corpurile de mobilier suspendate la o înălțime de cel puțin 420 mm în raport cu hota (*a se vedea figura*).

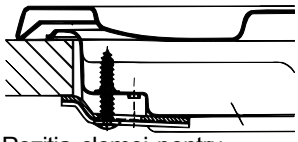


Dacă plita este instalată sub un element de mobilier suspendat, acesta din urmă trebuie să păstreze o distanță de cel puțin 700 mm față de planul de lucru (*a se vedea figura*).

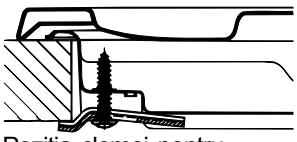
- Nişa rezervată plitei trebuie să aibă dimensiunile indicate în figura de mai jos. Clemele de fixare sunt prevăzute pentru amplasarea plitei deasupra unei mobile având grosimea blatului cuprinsă între 20 - 40 mm. Se recomandă folosirea tuturor clemelor pentru o fixare corespunzătoare a aparatului.



Schema de fixare a cârligelor

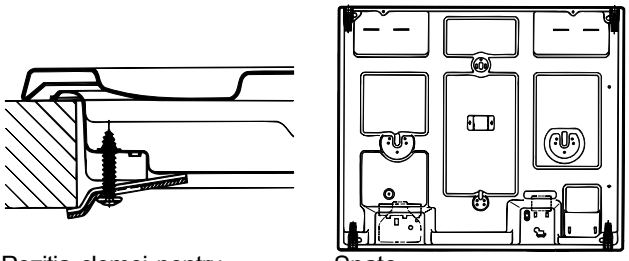


Poziția clemei pentru sus H=20mm



Poziția clemei pentru sus H=30mm

Față



Poziția clemei pentru sus H=40mm

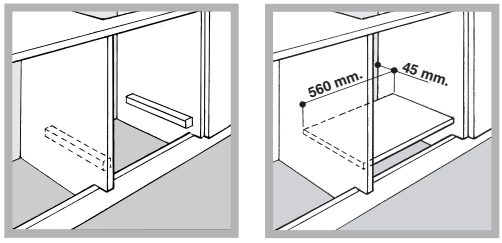
Spate

! Folosiți clemele conținute în "punguța cu accesorii".

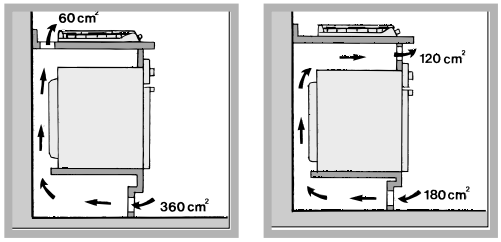
- În cazul în care plita nu este instalată deasupra unui cuptor încorporat, trebuie intercalat un panou din lemn pentru izolare. Acesta trebuie poziționat la o distanță minimă de 20 mm. de fundul tăvii cu plite.

Ventilare

Pentru a garanta o bună ventilare este necesar să eliminați peretele din spatele nișei. Este preferabil să instalați cuptorul astfel încât acesta să se sprijine pe 2 suporturi din lemn. Dacă, în caz contrar exista un plan de sprijin continuu, acesta trebuie să aibă o deschidere de cel puțin 45 x 560 mm (*a se vedea figurile*).



În cazul instalării deasupra unui cuptor încorporabil, fără ventilare forțată de răcire, pentru a permite o ventilare adecvată în interiorul mobilei trebuie prevăzute orificii de pătrundere şi evacuare a aerului (*a se vedea figurile*).



Conexiunea electrică

Plitele prevăzute cu cablu de alimentare tripolar sunt predispuse la funcționarea cu curent alternativ, la tensiunea şi frecvența de alimentare indicate pe eticheta aparatului (situată pe partea inferioră a plitei). Conductorul este de culoare galben-verzui. În cazul instalării deasupra unui cuptor încorporabil, conexiunea electrică a plitei şi a cuptorului trebuie realizată separat, atât din motive de siguranță electrică cât şi pentru a facilita scoaterea eventuală a cuptorului.

Branşamentul cablului de alimentare la rețeaua electrică

Montați pe cablu un ştecher corespunzător sarcinii înscrise pe eticheta cu caracteristici a produsului.
În cazul branşamentului direct pe linia electrică, intercalați între aparat şi linia electrică un întrerupător omnipolar cu deschiderea de minim 3 mm între contacte, dimensionat la sarcină şi în conformitate cu normele în vigoare (firul de împământare galben-verzui să nu fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare este astfel plasat încât să nu atingă în nici un punct al său o temperatură depăşind-o pe cea ambientală cu 50°C.

! Instalatorul este responsabil de corectitudinea branşamentului şi de efectuarea acestuia în conformitate cu normele de siguranță.

Înaintea efectuării branşamentului, verificați ca:

- priza să fie cu împământare şi conform normelor legale;
- priza să fie în măsură de a suporta sarcina maximă de putere a aparatului, indicată pe eticheta cu caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe eticheta cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecherul aparatului. În caz contrar, înlocuiți priza sau ştecherul; nu folosiți prelungitoare.

! După instalare, cablul electric şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

! Cablul nu trebuie să fie îndoit sau zgâriat.

! Cablul trebuie verificat periodic şi înlocuit doar de către tehnicieni autorizați (*a se vedea cap. Asistență*).

! Producătorul îşi declină orice responsabilitate dacă aceste indicații nu sunt respectate.

Conectarea la gaz

Conectarea aparatului la butelie sau la rețeaua de gaz conform Normelor naționale în vigoare trebuie executată de un instalator autorizat care va şti dacă aparatul este reglat pentru tipul de gaz ce va fi utilizat. În caz contrar, se vor consulta instrucțiunile de la cap. “Adaptarea la diferite tipuri de gaz”. Dacă plita este conectată la butelie, utilizați numai regulatoare de presiune în conformitate cu standardele Normei naționale aferente în vigoare.

! Pentru o funcționare sigură, pentru o utilizare adecvată a energiei şi pentru prelungirea duratei aparatului, verificați ca presiunea de alimentare să respecte valorile indicate în tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor”.

Racordarea tubului rigid (cupru sau oțel)

! Racordarea la rețeaua de gaz trebuie efectuată astfel încât aparatul sau diferite părți ale acestuia să nu fie obstrucționate.
Rampa de alimentare este prevăzută cu un racord în formă

de “L” orientabilă cu manşon de etanşeitate. Dacă este necesar ca acest racord să fie rotit, trebuie neapărat înlocuit manşonul de etanşeitate (livrat o dată cu aparatul). Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat, G 1/2 tarod cilindric.

Racordarea furtunului flexibil din oțel

Racordul de intrare a gazului în aparat este un conector filetat G 1/2 tarod cilindric. Utilizați numai țevi/tuburi/furtunuri şi manşoane de etanşeitate conform codurilor curente de producție. Instalarea acestor țevi trebuie efectuată astfel încât lungimea acestora să fie de maximum 2000 mm. O dată încheiată conectarea, verificați ca tubul metalic să nu fie strivit sau să nu atingă părți mobile.

! Utilizați exclusiv tuburi în conformitate cu Norma națională aferentă în vigoare şi garnituri de susținere în conformitate cu Normele Naționale în vigoare.

Verificarea etanşeității

! La încheierea instalării, verificați etanşeitatea tuturor racordurilor folosind o soluție de apă cu săpun, niciodată flacără.

Adaptarea la diferite tipuri de gaz

Pentru a adapta plita la diferite tipuri de gaz diferite de cel pentru care aceasta a fost concepută (indicat pe eticheta fixată pe partea interioară a plitei sau pe ambalaj), este necesară înlocuirea injectoarelor tuturor arzătoarelor, astfel:

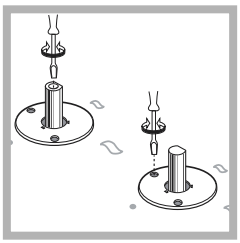
1. ridicați grătarul plitei şi scoateți arzătoarele din locaşurile acestora;
2. deşurubați injectoarele cu o cheie tubulară de 7 mm şi înlocuiți-le cu injectoare potrivite noului tip de gaz (a se vedea tabelul 1 “Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor”);
3. remontați piesele în ordine inversă;
4. la încheierea operației, înlocuiți vechea etichetă cu eticheta corespunzătoare noului tip de gaz.

- Reglarea aerului primar al arzătoarelor:

Arzătoarele nu necesită nici o reglare a aerului primar.

- Reglarea minimelor

1. Poziționați robinetul de gaz pe poziția minim;
2. Scoateți butonul corespunzător arzătorului vizat şi manevrați şurubul (situat în interiorul ştuțului sau lateral tijei robinetului) până obțineți o flacără mică şi uniformă;



3. Verificați dacă, rotind rapid butonul de la maxim la minim, flacăra nu se stinge;
4. La aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță (termocuplu), dacă dispozitivul nu funcționează corect când arzătoarele sunt pe minim, măriți debitul minimelor manevrând şurubul de reglaj.
5. La încheierea operației, aplicați ceara de sigiliu (sau un înlocuitor) pe by-pass.

! În cazul utilizării gazului lichid, şurubul de reglare trebuie împins la refuz.

! Dacă presiunea gazului utilizat este diferită (sau variabilă) față de cea prevăzută, trebuie instalat, pe canalul de aducțiune un regulator de presiune corespunzător şi conform normelor naționale în vigoare privind rețelele de gaz.

PLACUTA DE CARACTERISTICI	
Conexiuni electrice	vezi placuta cu caracteristici
CE 	Acest aparat este conform cu urmatoarele Directive Comunitare: - 2006/95/CEE din 12/12/06 (Tensiune Joasa) cu modificarile ulterioare - 2004/108/CEE din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetica) cu modificarile ulterioare - 93/68/CEE din 22/07/93 cu modificarile ulterioare. - 2002/96/CEE cu modificarile ulterioare. - 2009/142/CEE din 30/11/09 cu modificarile ulterioare.

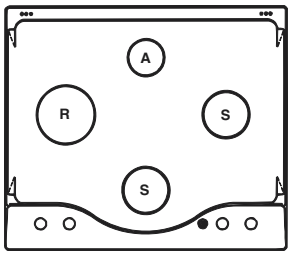
Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor

Tabelul 1

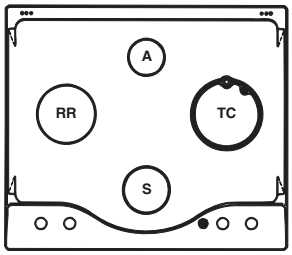
Arzător	Diametru (mm)	Putere termică kW (p.c.s.*)		Gaz Lichefiat					Gaz natural	
				By-pass 1/100 (mm)		Duză 1/100	Debit* g/h		Duză 1/100	Debit* l/h
		Nom.	Red.		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Rapid (Mare) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Rapid Redus (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Semi Rapid (Medium) S	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Auxiliar (Mic) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95
Triplă Coroană (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309
Presiune furnizata	Nominală (mbar) Minimă (mbar) Maximă (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 ** 20 ** 35 **		20 17 25	

* La 15°C şi 1013 mbar-gaz uscat
** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Butan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Natural P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

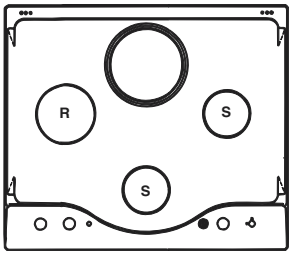
(1) Doar pentru aparatele echipate cu dispozitiv de siguranță împotriva scăpărilor de gaz.



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA

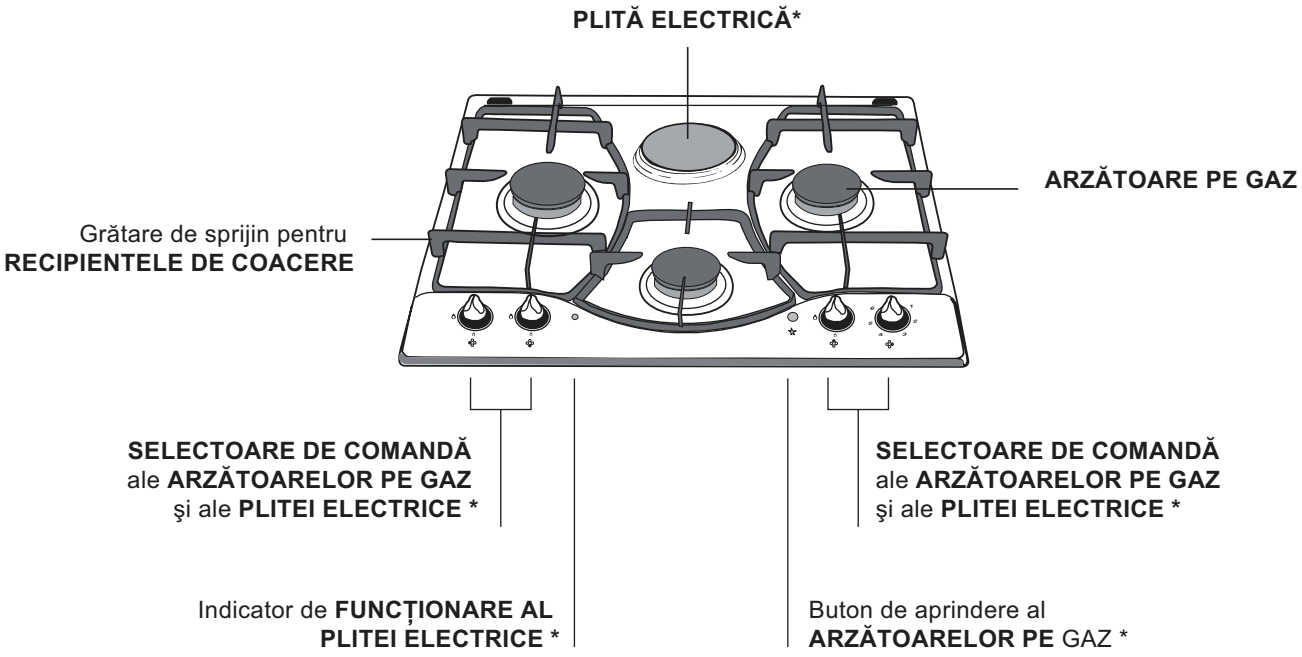


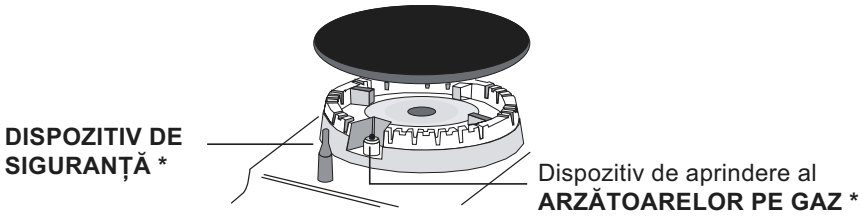
PH 631.../HA

Descrierea aparatului

RO

Vedere de ansamblu





- Indicatorul **DE FUNCȚIONARE AL PLITEI ELECTRICE*** se aprinde în orice poziție a selectorului, cu excepția celei de oprit.
- **ARZĂTOARELE PE GAZ** sunt de diferite dimensiuni şi puteri. Alegeți-le pe cele adecvate diametrului recipientului utilizat.
- Selectoarele de comandă ale **ARZĂTOARELOR PE GAZ** şi ale **PLITEI ELECTRICE*** sunt folosite pentru reglarea flăcării şi a puterii acesteia.
- Dispozitivul de aprindere al **ARZĂTOARELOR PE GAZ*** permite aprinderea automată a arzătorului prestabilit.
- **DISPOZITIVUL DE SIGURANȚĂ*** este utilizat în cazul stingerii accidentale a flăcării, împiedicând scurgerile de gaz.

* Valabile doar pentru anumite modele.

Pornire şi utilizare

! Pe fiecare selector este indicată poziția arzătorului pe gaz sau a plitei electrice* corespunzătoare.

Arzătoarele pe gaz
Arzătorul prestabilit poate fi reglat cu ajutorul selectorului corespunzător, după cum urmează:

- Oprit

Maxim

Minim

Pentru a aprinde unul dintre arzătoare, apropiați-vă cu o flacără sau cu un aprinzător, apăsați până la capăt şi rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă.
La modelele echipate cu dispozitiv de siguranță, este necesar să mențineți apăsat selectorul pentru circa 2-3 secunde până se încălzeşte dispozitivul care menține aprinsă flacăra în mod automat.
La modelele echipate cu dispozitiv de aprindere, pentru a aprinde arzătorul prestabilit, apăsați mai întâi butonul de aprindere, identificat prin simbolul ☆ , după care apăsați până la capăt şi rotiți selectorul corespunzător în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă.
Anumite modele sunt echipate cu aprindere integrată în interiorul selectorului; în acest caz este prezent dispozitivul de aprindere dar nu şi butonul de aprindere (simbolul ☆ se găseşte în apropierea fiecărui selector). Pentru a aprinde arzătorul prestabilit este suficient să apăsați mai întâi, până la capăt selectorul corespunzător, după care să-l rotiți în sens invers acelor de ceasornic până ajungeți în dreptul poziției de putere maximă, ținându-l apăsat până la aprindere.

! În cazul stingerii accidentale a flăcării arzătorului, opriți selectorul de comandă şi nu încercați să-l reaprindeți decât după cel puțin 1 minut.

Pentru a stinge arzătorul, este necesar să rotiți selectorul în sensul acelor de ceasornic până la oprire (corespunzătoare simbolului "•").

Plitele electrice*

Pentru reglare, rotiți selectorul corespunzător în sensul acelor de ceasornic sau în sens invers acestora în funcție de 6 poziții diferite:

Poz.	Plită normală sau rapidă
0	Oprit
1	Putere minimă
2 - 5	Puteri intermediare
6	Putere maximă

Pentru orice poziție a selectorului, diferită de cea de oprit, se obține aprinderea indicatorului de funcționare.

Sfaturi practice pentru utilizarea arzătoarelor

Pentru a obține randamentul maxim trebuie să luați în considerare următoarele indicații:

- utilizați recipiente adecvate fiecărui arzător (a se vedea tabelul) pentru a evita ca flacăra să depăşească suprafața recipientelor;
- utilizați întotdeauna recipiente cu fundul plat şi prevăzute cu capac;
- în momentul atingerii punctului de fierbere, rotiți selectorul până ajungeți în dreptul poziției minime.

Arzător	Ø Diametru Recipiente (cm)
Rapid (RR)	24 - 26
Rapid Redus (RR)	22 - 24
Semi Rapid (S)	16 - 20
Auxiliar (A)	10 - 14
Triplă Coronă (TC)	24 - 26

Pentru identificarea tipului arzătorului, consultați figurile prezente în paragraful "Caracteristici ale arzătoarelor şi injectoarelor".

* Valabile doar pentru anumite modele.

Sfaturi practice pentru utilizarea plitelor electrice

Pentru a evita dispersiile de căldură şi deteriorarea plitei, vă recomandăm să folosiți recipiente cu fundul plat având diametru nu mai mic decât cel al plitei.

Pos.	Plită normală sau rapidă
0	Oprit.
1	Coacerea legumelor, a pestelui.
2	Coacerea cartofilor (la vapori), a ciorbelor, a fasolei.
3	Gătirea unor cantităti mari de ciorbe, alimente.
4	Pentru fripturi (medii).
5	Pentru fripturi (retete bine făcute).
6	Rumenire sau atingerea punctului de fierbere într-un timp record.

! Înainte de a utiliza plitele pentru prima dată, este necesar să le încălziți la temperatura maximă pentru circa 4 minute, fără a folosi recipiente de coacere. Pe durata acestei faze inițiale, învelişul de protecție se întăreşte şi atinge rezistența maximă.

* Valabile doar pentru anumite modele.

Precauţii şi sfaturi

! Aparatul a fost proiectat şi construit în conformitate cu normele internaţionale de siguranţă. Aceste avertismente sunt furnizate din măsuri de siguranţă şi trebuie citite cu atenţie.

Siguranţă generală

- Acest aparat face parte din clasa aparatelor încorporabile din clasa 3.
- Aparatele pe gaz necesită, pentru o corectă funcţionare, un regulator de presiune. Verificaţi ca instalarea acestora să respecte indicaţiile prevăzute în paragraful aferent capitolului “Poziţionare”.
- Instrucţiunile se adresează doar ţărilor a căror destinaţie şi simboluri apar pe manualul de instrucţiuni şi pe eticheta aparatului.
- Aparatul a fost conceput pentru utilizarea de tip non-profesional, în interiorul locuinţelor.
- Aparatul nu va fi instalat afară, chiar dacă spaţiul este protejat de un acoperiş, deoarece este foarte periculoasă expunerea acestuia la ploi şi la intemperii.
- Nu funcţionează la temperaturi mai mici de 16 grade C.
- Nu atingeţi aparatul dacă aveţi mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Evitaţi contactul cablului de alimentare al altor aparate electrocasnice cu părţile calde ale acestui aparat.
- Nu obstrucţionaţi orificiile de ventilare şi de propagare a căldurii.
- Verificaţi întotdeauna ca selectoarele să se afle în dreptul poziţiei “●”/“○” în momentul neutilizării aparatului.
- Nu trageţi ştecherul din priza de curent, trăgând de cablu, ci de ştecher.
- Nu efectuaţi nici o operaţie de curăţare sau întreţinere fără a fi deconectat mai întâi aparatul.
- În cazul apariţiei defecţiunilor, nu interveniţi în mecanismele interne ale acestuia în vederea reparaţiei. Apelaţi Service-ul autorizat (a se vedea cap. Asistenţă).
- Asiguraţi-vă că mânerele vaselor de gătit sunt întotdeauna îndreptate spre interiorul plitei pentru a evita ciocniri accidentale.
- Nu închideţi capacul de sticlă (dacă este prezent) în cazul în care arzătoarele pe gaz sau plitele electrice sunt calde încă.
- Nu lăsaţi în funcţiune plita electrică dacă nu aţi aşezat în prealabil vase de gătit pe suprafaţa acesteia.
- Nu utilizaţi vase instabile sau deformate.
- Aparatul nu trebuie pus în funcţiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de comandă la distanţă.

Aruncarea ambalajului

- Reutilizarea materialelor de ambalare: urmaţi normele locale, astfel ambalajele vor putea fi reutilizate.

Întreținere

RO

Întreruperea alimentării cu energie electrică

Scoateți ştecherul din priza de curent atunci când se efectuează lucrări de întreținere.

Curățarea aparatului

! Evitați folosirea detergenților abrazivi sau corozivi, şi a celor sub formă de praf, precum şi a bureților cu suprafață abrazivă: aceştia pot deteriora iremediabil suprafața produselor.

! Nu utilizați niciodată produse pe bază de vapori sau cu presiune ridicată în vederea curățării aparatelor.

- Pentru efectuarea operației de întreținere, este suficient să spălați plita cu un burete umed, uscând-o ulterior cu ajutorul unui material de absorbție specific.
- Elementele mobile ale arzătoarelor trebuie spălate frecvent cu apă caldă şi detergent, eliminând cu grijă eventualele cruste.
- În cazul plitelor echipate cu aprindere automată este necesară curățarea frecventă a părții terminale a dispozitivelor de aprindere instantanee electronică şi verificarea orificiilor de evacuare a gazului (acestea nu trebuie obstrucționate în nici un fel).
- Plitele electrice se curăță cu un material umed şi se ung cu puțin ulei când sunt încă călduțe.
- Inoxul poate rămâne pătat dacă rămâne în contact îndelungat cu apa calcaroasă şi detergenții abrazivi (pe bază de fosfor). Este recomandată clătirea din abundență şi uscarea după curățare. Este, de asemenea necesară înlăturarea eventualelor picături de apă.

Întreținerea robinetelor de gaz

Verificați starea acestora, iar în cazul blocărilor sau a dificultăților de rotire, va fi necesară înlocuirea robinetului însuşi.

! Această operație trebuie efectuată de către Service-ul autorizat.

Anomalii şi remedii

Se poate întâmpla ca plita să nu funcționeze sau să funcționeze defectuos. Înainte de a apela Service-ul, consultați capitolul de mai jos.Înaintea efectuării oricărei operații, verificați dacă nu există întreruperi din partea rețelei de alimentare cu gaz sau electrice, şi, în particular dacă robinetele de gaz au fost deschise.

Anomalii	Cauze posibile / Soluții:
Arzătorul nu se aprinde sau flacăra nu este uniformă.	• Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului arzătorului; • Nu au fost montate corect părțile mobile ce intră în componența arzătorului; • Există curenți de aer în apropierea plitei.
Flacăra nu rămâne aprinsă în cazul modelelor echipate cu dispozitiv de siguranță.	• Nu ați apăsat până la capăt selectorul; • Nu ați menținut apăsat până la capăt selectorul suficient pentru a activa dispozitivul de siguranță; • Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului corespunzătoare dispozitivului de siguranță.
Arzătorul, în poziția minimă nu rămâne aprins.	• Au fost obstrucționate orificiile de evacuare a gazului; • Există curenți de aer în apropierea plitei. • Reglarea minimelor nu este corectă.
Recipientele sunt instabile.	• Fundul recipientelor nu este perfect plat; • Recipientul nu este centrat pe arzător sau pe plita electrică; • Grătarele nu au fost inversate.

Dacă, după efectuarea verificărilor, plita nu funcționează sau inconvenientul persistă, apelați Service-ul.
Comunicați:
- modelul aparatului (Mod.)
- numărul seriei (S/N)

Aceste informații se regăsesc pe eticheta cu caracteristici ale aparatului aflată fie pe aparat, fie pe ambalajul acestuia.

! Nu apelați niciodată la tehnicieni neautorizați şi nu utilizați piese de schimb neoriginale.

Kullanım talimatları

SETÜSTÜ

TR

IT Italiano, 1

GB English,12

FR Français, 23

ES Espanol, 36

RO Românã,47

TR Türkçe, 58

PH 640 M/HA
PH 640 M GH/HA
PH 640 M R/HA
PH 640 MS/HA
PH 640 MS GH/HA
PH 640 MST/HA
PH 640 MST R/HA
PH 640 MST GH/HA
PH 640 MS R/HA
PH 640 M IB/HA
PH 640 MS IB/HA
PH 631 M/HA
PH 631 MS/HA
PH 631 MS R/HA

İçindekiler

Montaj, 59-62
Yerleştirme
Elektrik bağlantısı
Gaz bağlantısı
Özellikler etiketi
Brülör ve memelerin özellikleri

Cihazın tanıtımı, 63
Genel görünüş

Cihazın çalıştırılması ve kullanılması, 64-65
Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler
Elektrikli levhaların kullanımı için pratik tavsiyeler

Önlemler ve tavsiyeler, 66
Genel emniyet
İmha

Servis ve bakım, 67
Elektrik akımının devre dışı bırakılması
Cihazın temizlenmesi
Gaz vanalarının bakımı

Arızalar ve çözümler, 68

Kurulum

! Her gerektiğinde başvurulabilmesi için bu el kitapçığının muhafaza edilmesi önemlidir. Cihazın satılması, başkasına verilmesi ya da taşınması durumunda yeni kullanıcının işleyiş ve ilişkin uyarılar hakkında bilgi edinmesi için el kitapçığının cihazla birlikte verildiğinden emin olunuz.

! Talimatları dikkatli bir şekilde okuyunuz: kurulum, kullanım ve emniyet hakkında önemli bilgiler içermektedir.

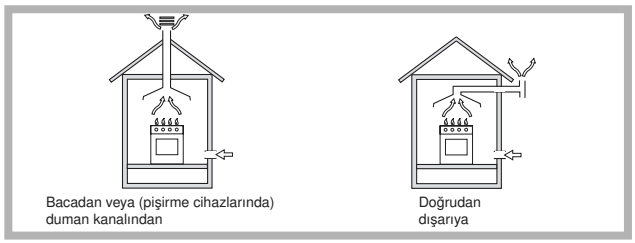
Yerleştirme

! Ambalajlar çocukların oyuncağı değildir ve ayrıştırılmış çöp için belirlenen kurallara uygun olarak imha edilmelidirler (*bakınız Önlem ve tavsiyeler*).

! Kurulum işlemi bu talimatlar doğrultusunda ve profesyonel olarak kalifiye personel tarafından yapılmalıdır. Hatalı yapılan bir kurulum, insan ve hayvan sağlığına ya da mala zarar verebilir.

! Bu cihaz, yürürlükteki Ulusal Normlar ve yürürlükteki müteakip güncellemeler çerçevesinde sadece sürekli olarak havalandırılan mekânlarda monte edilebilir ve çalıştırılabilir. Aşağıdaki şartlar yerine getirilmelidir:

- Mekân ateşleme dumanlarının dışarıya atılmasını sağlayan, cihaz açıldığında otomatik olarak devreye giren elektrikli bir vantilatör ya da davlumbaz vasıtasıyla oluşturulmuş bir tahliye sistemine sahip olmalıdır.



- Mekân, ateşleme işleminin düzgün bir şekilde gerçekleşmesi için gerekli olan hava akımını sağlayacak bir sisteme sahip olmalıdır. Yanma işlemi için gerekli olan hava miktarı, monte edilmiş olan her kW güç başına 2 m^3/h'nin altında olmamalıdır.

Sistem, en az 100 cm^2kesitinde ve istem dışı tıkanmayacak şekilde kurulu bir boru vasıtasıyla bina dışından doğrudan hava almak suretiyle gerçekleştirilebilir.

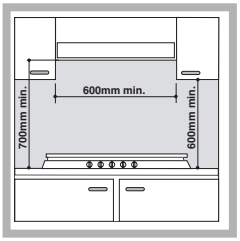
Veya, dolaylı olarak, bitişik mekânlarda mevcut olan yukarıda anlatılan türden bir dışarıya açılma sistemi bulunan bir havalandırma borusu kullanılabilir; bu havalandırma borusu gayri menkulün müşterek kullanımında, ya da yangın tehlikesi olan mekânlarda ya da yatak odalarında olmamalıdır.

- Sıvılaştırılmış petrol gazları, havadan daha ağır olduklarından, aşağıya doğru çökerler. Dolayısıyla LPG tüpleri bulunan mekânlarda dışarı açılan bu pencereler, olası gaz kaçaklarını aşağı kısımdan tahliye edecek şekilde ayarlanmalıdırlar. Bu nedenle boş ya da kısmen dolu LPG bidonları, zemin seviyesi altında bulunan mekân yada odalara monte edilmemeli veya depolanmamalıdırlar (bodrumlar, vb.). Mekânda sadece kullanılmakta olan tüpü bulundurmak uygundur; ayrıca bu tüp 50°C derece ve üzerindeki sıcaklık derecelerine ulaşmasına neden olacak doğrudan ısı kaynaklarına (fırın, şömine, soba) maruz bırakılmamalıdır.

Yuvaya oturtma

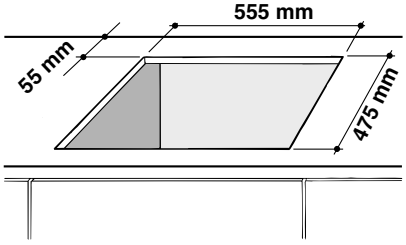
Gazlı ve karışık set üstü ocaklar, X türünden aşırı ısınmaya dayanıklı koruma seviyesine sahip olarak donatılmış olduğundan yüksekliği kendi çalışma yüzeyinden daha yüksek olmayan mobilyaların yanına monte edilebilir. Set üstü ocağın doğru şekilde monte edilebilmesi için aşağıdaki şartlara uyulmalıdır:

- Yan tarafta bulunan ve yüksekliği ocağın çalışma yüzeyini aşan dolaplar ocağın kenarından en az 600 mm mesafede bulunmalıdır.
- Davlumbazlar kendi talimat kitapçıklarında yer alan özelliklere uygun olarak ve en az 650 mm boşluk bırakılarak monte edilmelidir.
- Davlumbaz yanındaki sarkıkları tezgah zemininden minimum 420 mm yukarıya yerleştiriniz (*şekle bakınız*).

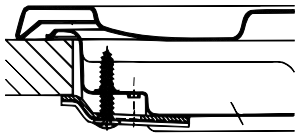


Set üstü ocağın bir sarkık altına gelecek şekilde monte edilmesi durumunda, bu sarkıkın tezgâh yüzeyine mesafesi en az yaklaşık 700 mm olmalıdır (*şekle bakınız*).

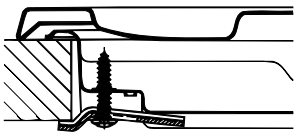
- Mobilya boşluğu şekilde gösterilen boyutlarda olmalıdır. Set üstü ocak tezgah üzerine yerleştirilmesi amacıyla 20 mm - 40 mm kalınlığında sabitleme kancaları ile donatılmıştır. Tezgahı sağlam bir şekilde sabitlemek için mevcut olan kancaların kullanılması tavsiye edilir.



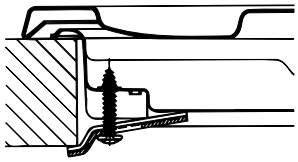
Kanca sabitleme şeması



Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu
H=20mm

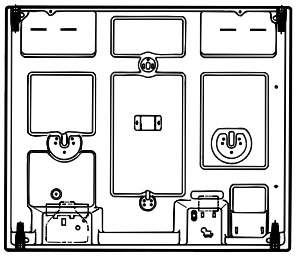


Çalışma tezgahı için kanca pozisyonu
H=30mm



Setüstü ocak için kanca pozisyonu
H=40mm

Ön taraf



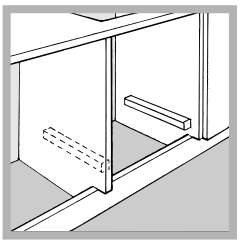
Arka taraf

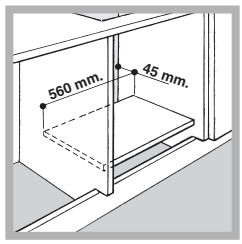
! "Aksesuar paketi"nde bulunan kancaları kullanınız

- Set üstü ocağın ankastre fırın üzerine monte edilmemesi durumunda, izolasyon amacıyla bir ahşap levhanın takılması gerekmektedir. Bu levha tezgahın alt kısmından en az 20 mm. mesafeye yerleştirilmelidir.

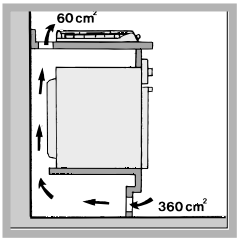
Havalandırma

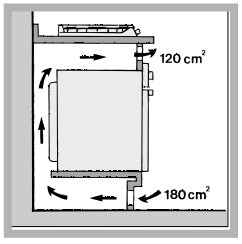
İyi bir havalandırma sağlanması için yuvanın arka duvarının çıkarılması gerekir. Fırının kurulumun iki ahşap pervaz üzerine ya da en az 45 x 560 mm ebatlarında bir açıklığı olan bir zemine yaslanacak şekilde yapılması tercih edilir (*şekillere bakınız*).





Havalandırma sistemi olmadan ankastre fırın üzerine kurulum yapılması halinde, dolabın içinde uygun bir hava dolaşımının sağlanması için hava giriş ve çıkış noktaları kesinlikle ayarlanmalıdır (*şekillere bakınız*).





Elektrik bağlantısı

Üç kutuplu besleme kablosuyla donatılmış set üstü ocaklar, özellikler etiketi (set üstü ocağın alt kısmına yerleştirilmiştir) üzerinde belirtilmiş olan gerilim ve besleme frekansı değerlerinde dalgalı akımla çalışacak şekilde üretilmiştir. Kablonun topraklama iletkeni sarı-yeşil renklerindedir. Setüstü ocağın ankastre bir fırın üzerine monte edilmesi durumunda, fırın ile ocağın elektrik bağlantısı, hem elektrik emniyeti açısından hem de fırının çıkarılması gerektiğinde bu işlemin daha kolay yapılabilmesi amacıyla ayrı ayrı gerçekleştirilmelidir.

Besleme kablosunun şebekeye bağlantısı

Kabloya özellikler etiketi üzerinde belirtilen yüke uygun bir fiş monte ediniz.
Şebekeye doğrudan bağlantı yapılması halinde, cihaz ile şebeke arasına minimum temas aralığı 3 mm olan ve yürürlükteki normlara uygun nitelikte çok kutuplu bir anahtar takmak gerekmektedir (toprak kablosu elektrik anahtarı tarafından kesintiye uğratılmamalıdır). Besleme kablosu, hiçbir aşamada ortam ısısını 50°C geçmeyecek şekilde yerleştirilmelidir.

! Elektrik bağlantısının doğru yapılmasından ve güvenlik kurallarına uyulmasından kurulumu yapan kişi sorumludur.

Şebekeye bağlamadan önce aşağıdaki durumları kontrol ediniz:

- prizin topraklamasının yürürlükteki normlara uygun olduğunu;
- prizin, cihazın özellikler etiketi üzerinde belirtilen maksimum güç miktarını destekleyecek şekilde olduğunu;
- besleme geriliminin özellikler etiketi üzerinde belirtilmiş olan değerler arasında olduğunu;
- cihaz fişinin prizle uyumlu olduğunu. Aksi hallerde prizi ya da fişi değiştiriniz; uzatma kabloları ya da çoklu prizler kullanmayınız.

! Cihaz monte edildikten sonra elektrik kablosu ve priz kolay erişilebilecek yerlerde olmalıdır.

! Kablo kıvrılmalara, bükülmelere veya ezilmelere maruz kalmamalıdır.
! Kablo periyodik olarak kontrol edilmeli ve sadece yetkili teknik personel tarafından değiştirilmelidir (*Destek bölümüne bakınız*).

! Bu kurallara uyulmaması halinde firma hiç bir sorumluluk kabul etmez.

Gaz bağlantısı

Cihazın gaz tüpüne yada gaz hattı borusuna bağlanması yürürlükteki Ulusal Normlara ve müteakip güncellemelere uygun olarak yapılmalı ve bağlantı öncesi cihazın kullanılacağı gaz tipine ayarlanmış olduğu kontrol edilmelidir. Aksi takdirde "Farklı gaz tiplerine uyum" paragrafında belirtilen işlemleri yerine getiriniz. Sıvı gazla, yani gaz tüpünden beslenmesi halinde, yürürlükteki Ulusal Normalara ve müteakip

güncellemelere uygun tipteki basınç regülatörlerini kullanınız.

! Emniyetli bir çalışma, uygun enerji kullanımı ve cihazın ömrünün uzun olması için, besleme basıncının tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri"nde gösterilen değerler arasında olduğundan emin olunuz.

Sert bir boru ile bağlantı (bakır ya da çelik)

! Gaz tesisatına bağlantı cihazda hiçbir türden zorlama yaratmayacak şekilde gerçekleştirilmelidir.
Cihazın besleme rampası üzerinde, yönlendirilebilir bir "**L**" rakoru bulunmaktadır, bunun sızdırmazlığı da bir conta ile sağlanmıştır. Rakorun döndürülmesine gerek duyulması halinde, sızdırmazlık contası mutlaka değiştirilmelidir (cihazla birlikte verilmiştir). Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır.

Paslanmaz çelikten esnek boru ile yivli bağlantı uçları kullanarak yapılan kesintisiz duvara bağlantı

Cihazın gaz giriş rakoruna silindirik 1/2 erkek diş açılmıştır. Bu borular, kullanımları sırasında, uzunlukları maksimum 2000 mm'yi geçmeyecek şekilde döşenmelidir. Bağlantı yapıldığında esnek metal borunun hareketli parçalar ile temas etmediğinden veya ezilmediğinden emin olunuz.
! Sadece yürürlükteki Ulusal Normlara uygun alüminyum sızdırmaz borular ve contalar veya kauçuk contalar kullanınız.

Sızdırmazlık kontrolü

! Montaj işlemi tamamlandığında, alev kullanılmadan, yalnız sabunlu su solüsyonu kullanmak suretiyle tüm rakorlara sızdırmazlık kontrolü yapınız.

Farklı gaz tiplerine uyarlama

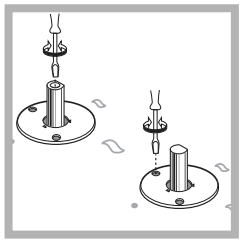
Setüstü ocağın üretimde ayarlanmış olduğu gazdan farklı gaz tiplerine ayarlanması için (ilk ayarı ocağın alt kısmındaki ya da ambalajın üzerindeki etikette belirtilmiştir), aşağıdaki işlemlerin yapılarak brülörlerin memelerinin değiştirilmesi gerekir:

1. ocağın ızgaralarını alınız ve brülörleri yuvalarından çıkartınız.
2. 7 mm'lik bir boru anahtarı kullanarak memeleri sökünüz ve yeni gaz tipine uyarlanmış olanlarla değiştiriniz (bakınız tablo 1 "Brülör ve memelerin özellikleri").
3. aynı işlemleri tersine yaparak parçaları tekrar monte ediniz.
4. bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

• Brülörlerin birincil hava ayarlanması
Brülörlere ilk hava ayarı yapılmasına gerek yoktur.

• Minimum ayarlaması

1. Gaz vanasını minimum konumuna getiriniz;



2. Düğmeyi söküp vana milinin iç tarafında ya da yanında bulunan ayar vidasına küçük ve düzenli bir alev elde edene kadar müdahale ediniz.

3. Düğmeyi maksimum pozisyondan minimum pozisyona döndürünce brülörlerin sönmediğinden emin olunuz.
4. Emniyet aygıtı olan cihazlarda (ısı pili), brülörler minimum konumdayken bu aygıtın çalışmaması durumunda, ayar vidasına müdahale ederek minimumları yükseltiniz.
5. Ayar işlemi bittiğinde by-pass'lar üzerinde yer alan mumlu ya da benzer malzemeli mühürleri eski haline getiriniz.

! Sıvı gaz kullanımı halinde ayar vidası sonuna kadar sıkılmalıdır.

! Bu işlemin sonunda, eski ayarı gösteren etiketi, Teknik Servis Merkezlerimizden temin edilebilecek, yeni gaz tipini gösteren etiketle değiştiriniz.

! Kullanılan gaz basıncının öngörülen basınçtan farklı (ya da değişken) olması halinde, giriş borusu üzerine uygun bir basınç regülatörü takılmalıdır (EN 88-1 e EN 88-2 uyarınca "kanalize gaz regülatörleri").

ÖZELLİKLER ETİKETİ	
Elektrik bağlantıları	özellikler etiketine bakınız
CE ♻	Bu cihaz asagidaki Avrupa Birligi Direktiflerine uygundur: - 12/12/06 tarihli (Alçak Basinç) 2006/95/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 15/12/04 tarihli (Elektromanyetik Uyum) 2004/108/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler - 22/07/93 tarihli 93/68/CEE ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 30/11/09 tarihli 2009/142/CEE (Gaz) ve üzerinde yapilan degisiklikler. - 2002/96/CE ve üzerinde yapilan degisiklikler.

TR

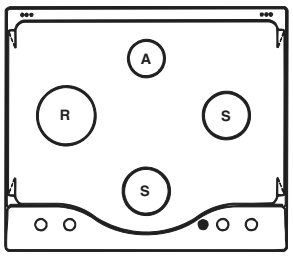
Brülör ve memelerin özellikleri

Tablo 1

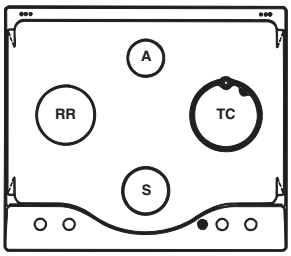
Brülör	Çap (mm)	Termik güç kW (üst ısı gücü*)		Sıvı gaz					Doğal gaz	
				By-pass 1/100 (mm)		Meme 1/100	Tasima gücü* l/saat		Meme 1/100	Tasima gücü* l/saat
		Nominal	Azaltılmı		(1)	(mm)	***	**	(mm)	
Hızlı(Büyük) (R)	100	3.00	0.70	41	39	86	218	214	116	286
Azaltılmış hızlı (RR)	100	2.60	0.70	41	39	80	189	186	110	248
Yarı hızlı (Orta) (S)	75	1.65	0.40	30	28	64	120	118	96	157
Yardımcı (Küçük) (A)	55	1.00	0.40	30	28	50	73	71	71	95
Üçlü taç (TC)	130	3.25	1.50	60	61	91	236	232	133	309
Besleme basınçları	Nominal (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)			37 ** 25 ** 45 **			28-30 ** 20 ** 35 **		20 17 25	

* 15°C ve 1013 mbar'da-kuru gaz
** Propan P.C.S. = 50.37 MJ/Kg
*** Bütan P.C.S. = 49.47 MJ/Kg
Doğal P.C.S. = 37.78 MJ/m^3

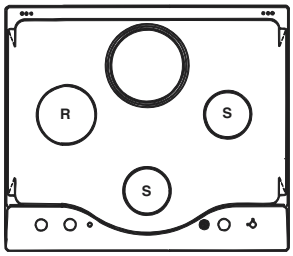
(1) Yalnız gaz kaçaklarına karşı emniyet donanımına sahip olan cihazlar için.



PH 640.../HA



PH 640MST.../HA

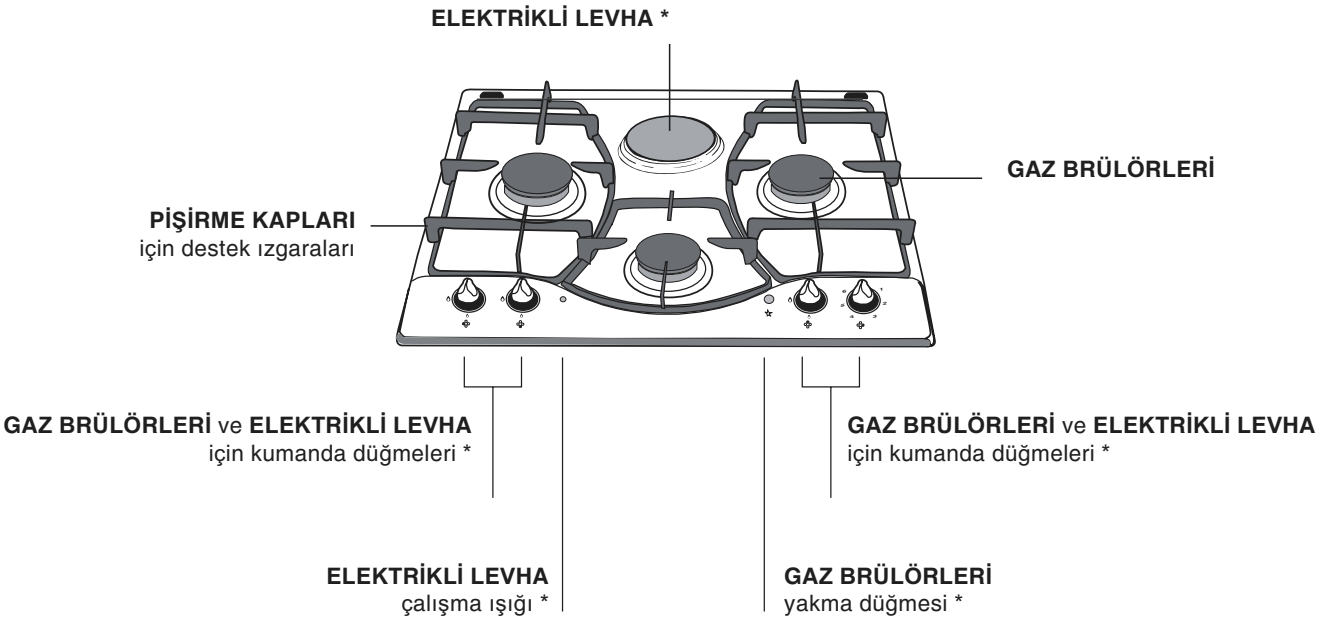


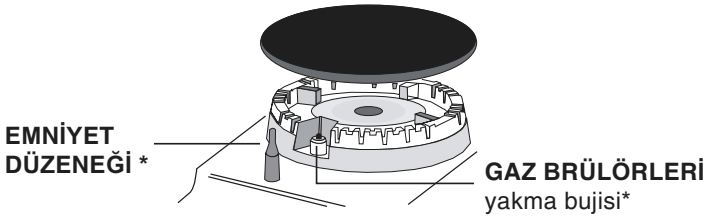
PH 631.../HA

Cihazın tanıtımı

TR

Genel görünüm





- Elektrikli **LEVHA ÇALISMA LAMBASI*** düğmenin kapalı konumu hariç her konumunda yanar
- **GAZ BRÜLÖRLERİ** farklı ebat ve güçlere sahiptir. Kullanacağınız kabın çapına en uygun olanı seçiniz.
- Alev ve gücün ayarlanması için **GAZ BRÜLÖRLERI** ve **ELEKTRİKLİ LEVHA** kumanda düğmeleri *.
- Gaz brülörleri **ÇAKMAKLARI*** seçilmiş olan brülörün otomatik olarak yakılmasını sağlar.
- **EMNIYET DONANIMI*** alev kazara söndüğünde, gaz çıkışını durdurur.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Başlatma ve kullanım

TR

! Her bir düğme üzerinde kumanda ettiği gaz brülörünün ya da elektrikli levhanın* konumu belirtilmiştir.

Gaz brülörleri
Seçilmiş olan brülör, ilgili düğme vasıtasıyla aşağıdaki konumlara ayarlanabilir:

- Kapalı

🔥 Maksimum

🔥 Minimum

Brülörlerin birini yakmak için bir çakmak ya da alevi brülöre yaklaştırınız, düğmeye basılı tutarak maksimum güç pozisyonuna getirene kadar saat yönünün tersinde döndürünüz.
Emniyet donanımı bulunan modellerde, alevin otomatik olarak yanık kalmasını sağlayan donanım ısınıncaya kadar düğmeyi yaklaşık 2-3 saniye basılı tutmanız gerekmektedir.
Ateşleme bujisi mevcut olan modellerde, seçilmiş olan brülörü yakmak için öncelikle ☆ sembollü yakma tuşuna basınız, daha sonra ilgili düğmeye basılı tutarak maksimum güç pozisyonuna gelene kadar saat yönünün tersinde döndürünüz.
Bazı modeller, düğmenin içine entegre yakma sistemi ile donatılmıştır; bu durumda yakma düğmesi değil, çakmak bulunmaktadır (her düğmenin yanında ☆ sembolü bulunur). Seçilmiş olan brülörü yakmak için öncelikle ilgili düğmeyi basmanız gerekmektedir, daha sonra maksimum güç pozisyonuna gelene kadar saat yönünün tersinde döndürünüz ve göz yanana kadar da basılı tutunuz.

! Brülör alevlerinin beklenmedik şekilde sönmesi durumunda kontrol düğmesini kapatınız ve en az 1 dakika bekledikten sonra tekrar yakmayı deneyiniz.

Brülörü kapatmak için, düğmeyi durana kadar saat yönünde döndürmeniz gerekmektedir ("•" sembolüne gelene kadar).

Elektrikli levhalar*

İlgili düğme saat yönünde veya saat yönünün tersinde döndürülerek, 6 farklı konumda ayarlama yapılabilir:

Konum	Normal veya hızlı ocak
0	Kapalı
1	düşük
2 - 5	orta
6	yüksek

Düğme kapalı konumundan farklı konuma ayarlanınca çalışma uyarı lambası yanmaya başlar.

Brülörlerin kullanımı için pratik tavsiyeler

En yüksek performansı elde edebilmek amacıyla aşağıdaki hususları aklınızdan çıkarmayınız:

- kapların altından alevlerin çıkmasını önlemek amacıyla her brülöre uygun kaplar (tabloya bakınız) kullanınız.
- her zaman altı düz ve kapaklı kaplar kullanınız.
- kaynama esnasında düğmeyi minimum pozisyona kadar döndürünüz.

Ocak	Ø Kap çapı (cm)
Hızlı (R)	24 - 26
Azaltılmış Hızlı (RR)	22 - 24
Yarı Hızlı (S)	16 - 20
Yardımcı (A)	10 - 14
Üç Taçlı (TC)	24 - 26

Brülör tipini belirlemek için "Brülör ve memelerin özellikleri" paragragfında mevcut olan şekillere başvurunuz.

* Sadece bazı modellerde mevcut.

Elektrikli levhaların kullanımı için pratik tavsiyeler

Isı kaybını engellemek ve levhaya zarar gelmesini önlemek için çapı levhadan daha küçük olmayan, düz tabanlı kaplar kullanılmalıdır.

Konum	Normal veya kuvvetli bek
0	Kapalı.
1	Balık ve sebze pişirme.
2	Patates, çorba, nohut, kuru fasulye.
3	Çok miktardaki yemekleri pişirme, çorbalar.
4	Kızartma-kavurma (orta).
5	Kızartma-kavurma (kuvvetli).
6	Kızartma veya hızlı kaynatma.

! Pişirme levhalarının, ilk kullanımdan önce, üzerlerine tencere konulmadan maksimum ısıya getirilip yaklaşık 4 dakika ısıtılması gerekir. Bu başlangıç aşaması sırasında, koruyucu kaplama sertleşerek maksimum dirence ulaşır.

***** Sadece bazı modellerde mevcut.

Önlemler ve tavsiyeler

TR

! Cihaz uluslararası emniyet mevzuatlarına uygun olarak projelendirilmiş ve üretilmiştir. Bu uyarılar güvenlik amaçlı olup dikkatlice okunmalıdır.

Genel emniyet

- **Bu cihaz, 3. sınıf ankastre cihazlara dahildir.**
- **Gazla çalışan cihazlar, düzgün bir çalışma için düzenli hava değişimine ihtiyaç duyarlar. Montaj sırasında "Yerleştirme" bölümüne ilişkin paragrafta belirtilmiş olan şartlara uyulduğundan emin olunuz.**
- **Verilmiş olan talimatlar sadece kitapçıkta ve sicil plakasında sembolü bulunan ülkeler için geçerlidir.**
- Cihaz, meskenlerde kullanılmak üzere tasarlanmış olup profesyonel kullanım amaçlı değildir.
- Yağmur ve fırtınaya maruz kalması son derece tehlikeli olduğundan cihaz, üzeri kapalı bile olsa açık alanlara monte edilemez.
- Cihaza ayaklarınız çıplakken ya da elleriniz veya ayaklarınız ıslak ya da nemliyken dokunmayınız.
- **Cihaz, sadece yetişkin kişiler tarafından ve bu kitapçıkta aktarılan talimatlara göre, yemek pişirmek amaçlı kullanılmalıdır. Her türlü diğer kullanımlar (örneğin: ortam ısıtması) uygunsuz ve bu nedenle tehlikeli bulunur. Üretici firma uygunsuz, hatalı ve mantık dışı kullanımlardan kaynaklanan muhtemel zararlardan sorumlu tutulamaz.**
- Diğer beyaz eşyalara ait kabloların fırının sıcak kısımlarına temas etmesini önleyiniz.
- Havalandırma ve ısı dağılma noktalarını tıkamayınız.
- Cihazın kullanılmadığı zamanlarda düğmelerin daima "●"/"○" konumunda olduğundan emin olunuz.
- Fişi prizden çekerken kablosundan değil fişin kendisinden tutarak çekiniz.
- Fişi elektrik şebekesinden çekmeden, temizlik veya bakım müdahalelerinde bulunmayınız.
- Arıza halinde onarmak amacıyla iç mekanizmaları kurcalamayınız. Teknik servis ile irtibata geçiniz (*Teknik servis bölümüne bakınız*).
- Kazayla darbeye maruz kalmalarını önlemek için tencere kulplarının daima ocağın içine doğru dönük olduğundan emin olunuz.
- Cam kapağı (mevcut olduğu durumlarda) gaz brülörleri ya da elektrikli levha hala sıcakken kapatmayınız.
- Elektrik levhasını üzerinde tencere olmadan yanık bırakmayınız.
- Yerine oturmayan ya da deforme olmuş tencereleri kullanmayınız.
- Cihaz harici bir otomatik zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile çalıştırılacak şekilde tasarlanmamıştır.

İmha

- Ambalaj malzemelerinin imha edilmesi: ambalajların geri dönüşümünü sağlayan yerel düzenlemelere uyunuz.
- Elektrik ve elektronik cihazların atıklarını değerlendirme konusunu düzenleyen 2002/96/CE sayılı Avrupa Birliği mevzuatında; beyaz eşyaların kentsel katı atık genel yöntemi ile imha edilmemesi öngörülmüştür. Kullanılmayan cihazlar, madde geri kazanım ve geri dönüşüm oranını en yüksek seviyeye yükseltmek, çevre ve insan sağlığına olası zararları engellemek için ayrı ayrı toplanması gerekir. Tüm ürünlerin üzerinde; ayrıştırılmış atık hükümlerini hatırlatmak amacıyla üstünde çarpı işareti olan sepet sembolü yer almaktadır.
  Kullanılmayan beyaz eşyalar belediye atık toplama servisine teslim edilebilecektir, bunları belediyenin bunun için özel olarak belirlediği yerlere ya da konuyla ilgili ulusal düzenlemelerin mevcut olduğu durumlarda, benzer tipte yeni bir ürün aldığınız satıcılara verebilirsiniz.
  Belli başlı tüm beyaz eşya üreticileri kullanılmayan cihazların toplanması ve imha edilmesi için öngörülen sistemlerin oluşturulması ve idaresi konusunda faaliyet göstermektedir.

Servis ve bakım

Elektrik akımının devre dışı bırakılması

Herhangi bir işlem yapmadan önce cihazın elektrik şebekesine bağlantısını kesiniz.

Cihazın temizlenmesi

! Pas önleyici, leke çıkarıcı ürünler gibi çizici ve aşındırıcı özellikte malzemeler, toz deterjanlar ve aşındırıcı yüzeyli süngerler kullanmaktan kaçınınız: bunlar, yüzeyin onarılmayacak şekilde çizilmesine yol açabilir.

! Cihazın temizliği için asla buharlı ya da yüksek basınçlı temizleyiciler kullanmayınız.

- Olağan bakım işlemleri için setüstü ocağı nemli bir süngerle yıkamak ve emici kâğıt havlu ile kurulamak yeterlidir.
- Brülörlerin hareketli parçaları, muhtemel kireç birikintilerinin çözülmesine dikkat edilerek sıcak su ve deterjanla sık sık yıkanmalıdır.
- Otomatik ateşlemeli setüstü ocaklarda, elektronik anında ateşleme sisteminin terminal kısmı sık sık ve özenle temizlenmeli ve gaz çıkışlarının tıkanmamış olduğundan emin olunmalıdır.
- Elektrikli levhalar nemli bir bez ile temizlenir ve henüz ılıkken biraz yağ ile yağlanır.
- İnox çelik malzeme, kireç oranı yüksek su ya da aşındırıcı deterjanlarla (fosfor içeren) uzun süre temas etmesi halinde lekeli kalabilir. Bol su ile durulanıp temizliğin ardından kurulanması tavsiye edilir. Ayrıca kalan su damlalarını da kurulamak gerekmektedir.

Gaz vanalarının bakımı

Zamanla bir vananın kilitlenmesi yada zor döndürülmesi durumu ortaya çıkabilir; böyle bir durumda değiştirilmesi gerekecektir.

! Bu işlem üretici firma tarafından yetkilendirilmiş bir teknisyen tarafından yapılmalıdır.

Arızalar ve çözümler

TR

Ocak bazen çalışmayabilir ya da çalışması düzgün olmayabilir. Teknik Destek Servisine başvurmadan önce neler yapabileceğimize bir bakalım. Öncelikle gaz ve elektrik besleme şebekelerinde kesinti olmadığından emin olunuz, ve özellikle ocağın üzerinde yer alan gaz vanalarının açık olduğunu kontrol ediniz.

Arızalar	Olası sebepler / Çözüm:
Brülör yanmıyor veya alev düzenli değil.	• Brülörün gaz çıkış delikleri tıkanmış. • Brülörü oluşturan tüm hareketli parçalar doğru şekilde monte edilmiş. • Ocağın yakında hava akımı olabilir.
Alev emniyet aygıtına sahip olan versiyonlarda yanık kalmıyor.	• Düğmeye tamamen basılmamış olabilir. • Emniyet donanımının devreye girmesi için düğme yeterince basılı tutulmamış olabilir. • Brülörün emniyet donanımının karşısına gelen gaz çıkış delikleri tıkanmış.
Brülör minimum pozisyonunda yanık kalmıyor.	• Gaz çıkış delikleri tıkanmış. • Ocağın yakında hava akımı olabilir. • Minimum ayarı doğru yapılmamış.
Kaplar tamamen oturmuyor.	• Kabın zemini dümdüz. • Kap, brülörün ya da elektrikli levhanın tam ortasına oturtulmuş. • Izgaraların yerleri değişmiş.

Tüm kontrollere rağmen ocak çalışmıyor ve tespit etmiş olduğunuz arıza devam ediyorsa Teknik Destek Servisi'ni arayınız. Bu durumda şu bilgileri veriniz:
- cihazın modeli (Mod.)
- seri numarası (S/N)

Bu bilgiler cihazın ve/veya ambalajının üzerinde yer alan özellikler levhasında bulunmaktadır.

! Yetkili olmayan teknisyenlere asla başvurmayınız ve cihazınıza orijinal olmayan yedek parçaların takılmasını asla kabul etmeyiniz.

Tüm Türkiye'de; Yetkili Teknik Servis, Orijinal Yedek Parça, Bakım Ürünlerimiz ve Garanti ile ilgili bilgi için:
☎ 0 212 444 50 10